



du
8 septembre 2025
au
2 juillet 2027
Collège G. Gironde
À Segré

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

CAP

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Le **GRETA-CFA 49** est reconnu par les professionnels de la restauration traditionnelle, rapide, cafétéria et autres libres services et de la restauration collective.

Nous disposons d'une cuisine pédagogique dédiée à la formation. Elle est située au Collège Georges Gironde à Segré dans une zone porteuse d'emploi.

Habilitée par la DRAAF Pays de la Loire, l'expertise du **GRETA-CFA 49** s'appuie sur une équipe pédagogique constituée de professionnels de la restauration.

À l'issue du CAP, vous pourrez exercer une activité professionnelle en :

- restauration rapide
- restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- restauration collective concédée ou directe
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

Métiers visés : *employé(e) de restauration rapide, de restauration collective, de cafétéria.*



CONTENU DE LA FORMATION

- Bloc de compétences générales
- EP1 : Organisation de la production de cuisine
- EP2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité – HACCP
- Module Sauveteur secouriste du travail (SST)

OBJECTIFS

À l'issue de sa formation, l'employé de restauration est capable de :

- **Assurer** les activités de préparation, d'assemblage, de mise en valeur de mets simples en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ;
- **Mettre en place** des espaces de distribution, de vente et de réapprovisionnement ;
- **Accueillir, conseiller** le client et de procéder aux encaissements des prestations ;
- **Assurer** les activités de nettoyage, d'entretien des locaux, des matériels et des équipements.

CAP

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

VALIDATION

Validation totale des unités constitutives du diplôme

Niveau de sortie : 3

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CERTIFICATION OBTENUE

CAP Production et Service en Restaurations / RNCP 35317

SUITE DE PARCOURS

Exemples de formations :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration

PUBLIC

- Sortir de 3ème

RETROUVEZ NOUS SUR

LE STAND CAP PSR

AUX PORTES OUVERTES

DU LYCEE BLAISE PASCAL : 31/01 et 01/02/25

PRÉ-REQUIS

- Avoir élaboré un projet de formation visant l'insertion professionnelle en tant qu'employé de restauration collective
- Être volontaire pour s'inscrire dans un parcours de formation
- Communiquer en langue française à l'écrit et à l'oral
- Utiliser les 4 opérations simples de mathématiques, raisonner logiquement sur des problèmes simples
- Être organisé, avoir le sens du travail en équipe, du respect des règles d'hygiène et la capacité à goûter les productions culinaires

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Pour vous inscrire, contactez l'accueil du GRETA-CFA 49 site de Segré au **02 41 92 30 86** ou par mail : stephanie.joly@ac-nantes.fr
- Renseigner et renvoyer le bulletin de préinscription ;
- Étapes de recrutements : étude du dossier scolaire et entretien individuel.



LIEUX DE
FORMATION

GRETA-CFA 49 Site de Segré
2 Rue du Lycée, 49500 Segré

Collège Georges Gironde
Route de Pouancé, 49500 Segré

Accessible
aux personnes
à mobilité réduite

49



EFFECTIF

12 apprentis



DURÉE

Sur 2 ans

28 semaines en centre de formation

77 semaines en entreprises



FINANCEMENT

contrat d'apprentissage

DATES DE SESSION

Du 8 septembre 2025 au 2 juillet 2027

Possibilité d'internat au lycée
Blaise Pascal

LES CHIFFRES CLÉS 2023



de satisfaction



de certification



d'insertion



d'insertion dans le secteur visé

Taux du GRETA-CFA 49 dans sa globalité pour les actions terminées en 2023. Nous contacter pour plus d'info

CONTACT

Stéphanie JOLY

GRETA-CFA 49 Site de Segré

stephanie.joly@ac-nantes.fr

02 41 92 30 86

