

N° de fiche RNCP35317

Nomenclature du niveau de qualification : niveau 3

Code (s) NSF : 221 agro-alimentaires, alimentation, cuisine

FORMACODE (s) : 42746 : restauration

DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31-08-2026

RESUME DE LA CERTIFICATION

OBJECTIF DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du CAP production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

ACTIVITES VISEES :

POLE 1 – PRODUCTIONS ALIMENTAIRES :

A1- réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires

- réception des marchandises, déemballage des marchandises réceptionnées, rangement des marchandises dans les zones appropriées, maintien en ordre des zones de stockage, renseignement et transmission des documents de gestion et de traçabilité

A2- réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires

- sortie, pesée, comptage des produits alimentaires, décongélation des produits alimentaires - lavage, décontamination des fruit et légumes - épluchage et taillage manuel ou mécanisée, tranchage – mise en attente des produits alimentaires – réalisation des opérations de traçabilité

A3- réalisation de préparations et de cuisson simples

- réalisation de cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four – saisies, grillés, toastées, fritures – réalisation à chaud ou à froid de préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés – maintien ou remise en température des plats cuisinés à l'avance – réalisation des opérations de traçabilité

A4- assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires

- élaboration de préparation alimentaires par assemblage – portionnement des préparations alimentaires – dressage, mise en valeur des préparations alimentaires – conditionnement individuel ou multi portions en vues distribution directe ou différée – entreposage en attente de distribution ou de vente – réalisation des opérations de traçabilité

A5- mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

-lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles – nettoyage et désinfection des surfaces, équipements et matériels des espaces de production – évacuation, tri et entreposage des déchets – réalisation des opérations de traçabilité

POLE 2 – SERVICE EN RESTAURATION :

A6 – mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation

- mise en place des espaces de distribution, vente et consommation – dispositions des produits alimentaires et non alimentaires sur les espaces de distribution, de vente et de consommation – affichage des informations relatives aux produits proposés – participation à la mise en valeur des espaces avec des éléments d’ambiance, des supports promotionnels – contrôle et réapprovisionnement des espaces de vente et de distribution en prenant en compte les flux, les stocks – traitement des produits non servis et des invendus – transmission des informations à l’équipe à la hiérarchie

A7 – prise en charge des clients ou des convives

- accueil du client ou convive – identification des besoins et des attentes du client ou convive – proposition, suggestion de l’offre, vente additionnelle – prise de commande – gestions des objections, des réclamations – prise de congé du client ou convive – transmission des informations à l’équipe et à la hiérarchie

A8 – service aux clients ou convives

- préparation des éléments de la commande – conditionnement pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette – service des repas – repérage des anomalies en zone de distributions, vente et consommation et alerte à la hiérarchie

A9 – encaissement des prestations

- ouverture et clôture de caisse – saisie des éléments de la prestation à encaisser – traitement des encaissements – informations de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement, de difficulté

A10 – mise en œuvre des opérations d’entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

- lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles – nettoyage et désinfection des surfaces, équipements, matériels des espaces de distribution, vente et consommation – nettoyage et désinfection des vestiaires et sanitaires – évacuation, tri et entreposage des déchets – réalisation des opérations de traçabilité

COMPETENCES ATTESTEES :

Bloc n°1 production alimentaire : réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires – réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires – réaliser des préparations et des cuissons simples – assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires – mettre en œuvre les opérations d’entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc n°2 services en restauration : mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation – accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle – assurer le service des clients ou convives – encaisser les prestations – mettre en œuvre les opérations d’entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Bloc n°3 prévention-santé-environnement : appliquer une méthode d’analyse d’une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d’une documentation – mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnementale, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention – proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l’environnement ou la consommation et argumenter un choix – communiquer à l’écrit et à l’oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté – agir face à une situation d’urgence

Bloc n°4 français et histoire-géographie enseignement morale et civique :

Français = communiquer, écouter, dialoguer et s'exprimer – reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu- évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer – lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels – des œuvres littéraires et artistiques – rendre compte, à l'orale ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique = maîtriser et utilisé des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (**HG**) – construire et exprimer une argumentation cohérente et étayer en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) – mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (**EMC**) – modéliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la république (**HG-EMC**)

Bloc n°5 mathématiques-physique-chimie : - rechercher, extraire et organiser l'information – proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité – expérimenter, utiliser une simulation – critiquer un résultat, argumenter = contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion – rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Bloc n°6 éducation physique et sportive : développer sa motricité – s'organiser pour apprendre et s'entraîner – exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire = connaître les règles, les appliquer et les faire respecter – construire durablement sa santé – accéder au patrimoine culturel, sportif et artistique

Bloc n°7 langue vivante étrangère : l'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau **A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire)** du **CECRL (art D.312-16 du CE)**, les compétences à : - comprendre la langue orale – comprendre un document écrit – s'exprimer à l'écrit – s'exprimer à l'oral en continue – interagir à l'oral

Bloc n°8 facultatif art appliqués et cultures artistiques : - respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design – opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design – consolider une proposition – présenter graphiquement ou en volume une intention – rendre compte à l'oral et / ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

MODALITES D'EVALUATION :

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêtés définissant le diplôme (voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la **V.A.E**

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :

Décret n°2016-722 du 10 juin relatif à la reconnaissance de l'acquisition de blocs de compétence par les candidats préparant l'examen du certificat d'aptitude professionnelle dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience. Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative.

Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieur à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieur à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

SECTEUR D'ACTIVITE ET TYPES D'EMPLOIES

SECTEUR D'ACTIVITES :

Le titulaire du CAP production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria,) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide, restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées associatives, (établissement scolaire, hospitaliers, d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement)
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transport aérien, ferroviaire)

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informé sur les produits consommés ;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

TYPES D'EMPLOIES ACCESSIBLES :

- agent en restauration rapide, restauration collective et en cafétéria

CODE (s) ROME :

- H2100 – alimentaire, - H2102 – conduite d'équipement de production alimentaire

REFERENCE JURIDIQUE DES REGLEMENTATION D'ACTIVITE

VOIES D'ACCES

Le cas d'échéant, prérequis à la validation des compétences :

VOIES D'ACCES A LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité : 1°de professeurs des établissements d'enseignement public et privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ; 2°de personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultations des organisations représentatives. Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.
En contrat d'apprentissage	X		Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité : 1°de professeurs des établissements d'enseignement public et privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ; 2°de personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultations des organisations représentatives. Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.
En contrat professionnalisation	X		Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité : 1°de professeurs des établissements d'enseignement public et privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ; 2°de personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultations des

			organisations représentatives. Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.
Après parcours de formation continue	X		Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité : 1°de professeurs des établissements d'enseignement public et privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ; 2°de personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultations des organisations représentatives. Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.
Par candidature individuelle	X		Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité : 1°de professeurs des établissements d'enseignement public et privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ; 2°de personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultations des organisations représentatives. Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.
Par expérience	X		Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité : 1°de professeurs des établissements d'enseignement public et privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation

			d'apprentis ; 2°de personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultations des organisations représentatives. Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.
--	--	--	--

	OUI	NON
Inscrite au cadre de la nouvelle – Calédonie	X	
Inscrite au cadre de la Polynésie française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES OU HABILITATIONS
 LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES OU HABILITATIONS : non

BASE LEGALE	
Référence au(x) texte règlementaire(s) instaurant la certification :	
Date du jo/bo	Référence au jo/bo
-	art. D337-25-1 du code de l'éducation
Référence des arrêtés et décisions publiés au journal officiel ou au bulletin officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation)	
Date du jo/bo	Référence au jo / bo
26/11/2019	Arrêté du 29 octobre 2019 portant création de la spécialité <production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) > de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance NOR : MENE1931273A
Référence autres (passerelles)	
26/11/2019	La première session d'examen de la spécialité <production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) > aura lieu en 2022. La dernière session d'examen de la spécialité <agent

	polyvalent de restauration aura lieu en 2021.
DATE D'EFFET DE LA CERTIFICATION	01/09/2021
DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT	31/08/2026

POUR PLUS D'INFORMATION

Statistique :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

<https://eduscol.education.fr/pid23236-cid47637/le-certificat-d-aptitude-professionnelle-cap.htm>
(<https://eduscol.education.fr/pid23236-cid47637/le-certificat-d-aptitude-professionnelle-cap.html>)

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039419726>

<http://www.onisep.fr/> (<http://onisep.fr/>)

Le certificateur n'habilite aucun organisme préparant à la certification

Certification(s) antérieures(s) :

N° DE LA FICHE	INTITULE DE LA CERTIFICATION REMPLACÉE
RNCP1149(/recherche/rncp/1149)	RNCP1149 – CAP – agent polyvalent de restauration

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :

(<https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/enregistrementDroit/documentDownload/20869/205834>)