

## Programme de formation - CAP Production et Service en Restaurations

<b>Prérequis</b>	Admission selon le profil du candidat, son projet professionnel et le dispositif mobilisé.
<b>Objectifs</b>	Former des professionnels capables de réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, d'assurer la mise en place et le réapprovisionnement des espaces de distribution et de vente, d'accueillir et conseiller le client ou le convive, de préparer et distribuer les commandes, d'assurer le service des repas et de procéder à l'encaissement des prestations dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
<b>Durée</b>	Formation organisée selon le calendrier des sessions et le dispositif mobilisé. Parcours réalisable selon les modalités retenues par la structure et le financeur.
<b>Modalités et délais d'accès</b>	Admission après étude du dossier, échange de positionnement et validation de l'adéquation entre le projet du candidat et la formation visée. L'intégration dépend du calendrier des sessions, de la complétude du dossier administratif et du mode de financement mobilisé.
<b>Tarifs</b>	Coût indicatif de la formation : 7 000 EUR / an. Lorsque la formation est suivie dans le cadre de l'apprentissage, le coût est pris en charge par l'entreprise d'accueil et/ou l'OPCO compétent. Aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti.
<b>Contacts</b>	KMK Formation - <a href="mailto:contact@kmk-cf.fr">contact@kmk-cf.fr</a>
<b>Méthodes mobilisées</b>	Apports théoriques, mises en situation professionnelles, travaux pratiques, exercices d'application, accompagnement pédagogique individualisé et temps de suivi en lien avec les attendus du diplôme.
<b>Modalités d'évaluation</b>	Évaluations formatives tout au long du parcours, mises en situation, travaux pratiques, observations en situation d'apprentissage et préparation aux épreuves de l'examen.
<b>Accessibilité aux personnes handicapées</b>	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap est désigné afin d'étudier les besoins d'aménagement et d'accompagnement.