

SCHOOL FOR MATE

LIVRET PÉDAGOGIQUE

CAP Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)

RNCP42120 · Certification RNCP · Niveau 3

Ce parcours de 440 heures prépare au CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria), diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP sous le code RNCP42120 et délivré par le ministère de l'Éducation nationale. Il couvre l'intégralité des sept blocs de compétences du référentiel, du poste de production jusqu'à l'encaissement, en passant par les enseignements généraux, à travers le quotidien d'une apprentie dans une entreprise de restauration multisite.

VOLUME HORAIRE	COURS	BLOCS
440 h	20	7

01 · PRÉSENTATION

La formation en bref

Intitulé	CAP Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)
Code	RNCP42120
Type	Certification RNCP
Niveau	Niveau 3
Certificateur	MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Durée	440 h, 20 cours
Modalité	Formation à distance (e-learning), tutorat assuré par l'organisme de formation
Formats	SCORM 1.2 / 2004, xAPI, sources éditables
Mise à jour	Novembre 2026
Fin d'enregistrement de la certification	31/08/2031

Le métier et les compétences visées

L'agent en restauration rapide, collective ou en cafétéria est un professionnel polyvalent qui travaille sous l'autorité d'un responsable. Il réceptionne et stocke les marchandises, réalise des préparations froides et des cuissons simples, assemble, dresse et conditionne les plats dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Côté salle, il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, accueille et conseille les clients ou les convives, prend les commandes, assure le service et encaisse les prestations. Il entretient les locaux, les équipements et le matériel. Travaillant le plus souvent en équipe, il contribue directement au confort des convives et à l'image de qualité de l'établissement, dans une marge d'autonomie définie avec son employeur.

Public visé

- Jeunes en apprentissage souhaitant obtenir un premier diplôme dans la restauration
- Salariés en poste (équipiers, agents de restauration, employés de cafétéria) souhaitant valider leurs compétences par un diplôme
- Demandeurs d'emploi en reconversion vers les métiers de la restauration rapide, collective ou commerciale
- Adultes en formation professionnelle continue préparant le CAP en candidat individuel ou via un organisme de formation
- Personnes en contrat de professionnalisation ou en parcours d'insertion dans le secteur de la restauration

Prérequis

- Aucun diplôme n'est exigé par le référentiel pour se présenter au CAP
- Maîtrise des savoirs de base en lecture, écriture et calcul permettant de suivre un cours écrit et de répondre à un questionnaire
- Accès régulier à un ordinateur, une tablette ou un smartphone connecté à Internet
- Accès recommandé à un environnement professionnel de restauration (entreprise d'accueil, période en milieu professionnel ou plateau technique de l'organisme de formation) pour la mise en pratique des gestes

Objectifs pédagogiques

À l'issue du parcours, l'apprenant est capable de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les produits alimentaires et non alimentaires en garantissant la traçabilité et le respect de la chaîne du froid
- Réaliser les opérations préliminaires, les préparations et les cuissons simples en appliquant le plan de maîtrise sanitaire
- Assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires conformes aux fiches techniques et aux exigences de présentation
- Mettre en place, réapprovisionner et entretenir les espaces de production, de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer et conseiller les clients ou convives, y compris les publics spécifiques, et proposer une vente additionnelle adaptée
- Assurer le service et encaisser les prestations avec fiabilité, quel que soit le mode de règlement
- Analyser une situation professionnelle ou quotidienne liée à la santé, à l'environnement ou à la consommation et agir face à une situation d'urgence
- Communiquer à l'écrit et à l'oral en français et dans une langue vivante étrangère de niveau A2 dans un contexte professionnel
- Mobiliser des outils mathématiques et des démarches scientifiques pour résoudre des problèmes concrets de production et de service
- Construire un argumentaire et un jugement en s'appuyant sur des repères historiques, géographiques et sur les valeurs de la République

02 · FIL ROUGE PÉDAGOGIQUE

Maison Brévalet Restauration

IM

Inès Moreau

Apprentie agent polyvalent de restauration, préparant le CAP Production et service en restaurations

Restauration multisite : cuisine centrale en restauration collective concédée, cafétéria de zone d'activités, kiosque de restauration rapide en gare et atelier de plateaux-rep

Maison Brévalet Restauration est une entreprise régionale implantée en périphérie d'une ville moyenne. Elle exploite quatre activités complémentaires : la cuisine centrale « La Passerelle », qui livre en liaison froide trois écoles et un EHPAD ; la cafétéria « Le Comptoir Brévalet », installée dans une zone d'activités tertiaires ; le kiosque « Brévalet Express » en gare ; et un petit atelier de plateaux-repas pour des entreprises et des transporteurs. Inès Moreau, 19 ans, vient d'y signer son contrat d'apprentissage. Encadrée par Karim Benali, chef de production, et par Sophie Delorme, responsable de la cafétéria, elle va tourner sur les différents sites. Au fil du parcours, Inès découvre chaque poste, commet ses premières erreurs, gagne en autonomie et prépare pas à pas les épreuves de son CAP.

Chaque cours se termine par une mise en situation dans cette entreprise : l'apprenant accompagne Inès dans des situations professionnelles réalistes, de plus en plus complexes, jusqu'à la préparation des épreuves.

La progression

1. Bloc Production alimentaire : Inès débute à la cuisine centrale La Passerelle, où elle réceptionne les livraisons, prépare les entrées et les cuissons simples, conditionne les repas en liaison froide et participe au nettoyage de la production.
2. Bloc Service en restauration : Inès rejoint Le Comptoir Brévalet puis le kiosque Brévalet Express, où elle met en place les linéaires, accueille et conseille les clients, sert les convives et tient la caisse aux heures de pointe.
3. Bloc Prévention-santé-environnement : Inès participe à la mise à jour du document unique de l'entreprise, sensibilise ses collègues au tri des déchets et réagit lors d'un malaise d'un client à la cafétéria.
4. Bloc Français, histoire-géographie et EMC : Inès rédige son rapport d'activité, présente son parcours lors d'une journée portes ouvertes et débat avec l'équipe de la laïcité et du respect en restauration scolaire.
5. Bloc Mathématiques et physique-chimie : Inès calcule les quantités, les coûts et les marges d'une nouvelle formule, et vérifie les températures et les dilutions des produits d'entretien.
6. Bloc Éducation physique et sportive : Inès construit un programme d'entraînement pour prévenir les troubles musculosquelettiques liés au port de charges et à la station debout prolongée.
7. Bloc Langue vivante étrangère : Inès accueille en anglais des voyageurs étrangers au kiosque Brévalet Express, les renseigne sur les produits et les allergènes, et gère une réclamation simple.

03 · ARCHITECTURE

Organisation du parcours

Le parcours est construit sur les blocs de compétences du référentiel officiel : chaque bloc regroupe les cours qui préparent à son évaluation.

N°	Bloc et cours	Durée
RNCP42120BC01 · Production alimentaire		**132 h**
1	Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires	22 h
2	Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires	22 h
3	Réaliser des préparations froides et des préparations de base	22 h
4	Réaliser des cuissons simples et des remises en température	22 h
5	Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires	22 h
6	Entretenir les espaces de production	22 h
RNCP42120BC02 · Service en restauration		**110 h**
7	Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation	22 h
8	Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle	22 h
9	Assurer le service des clients ou convives	22 h
10	Encaisser les prestations	22 h
11	Entretenir les espaces de distribution, de vente, de consommation et les locaux annexes	22 h
RNCP42120BC03 · Prévention-santé-environnement		**44 h**
12	Santé, alimentation, consommation et environnement	22 h
13	Prévention des risques professionnels et conduite à tenir en cas d'urgence	22 h
RNCP42120BC04 · Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique		**66 h**
14	Français : communiquer et rendre compte de son expérience professionnelle	22 h
15	Français : lire, comprendre et présenter des textes et des œuvres	22 h
16	Histoire-géographie et enseignement moral et civique	22 h
RNCP42120BC05 · Mathématiques, Physique-chimie		**44 h**
17	Mathématiques appliquées à la production et au service	22 h
18	Physique-chimie appliquée à la restauration	22 h
RNCP42120BC06 · Éducation physique et sportive		**22 h**
19	Éducation physique et sportive : préparer son corps au métier et à l'épreuve	22 h
RNCP42120BC07 · Langue vivante étrangère		**22 h**
20	Langue vivante étrangère (anglais) en contexte de restauration, niveau A2	22 h
Total du parcours		**440 h**

Répartition des modalités pédagogiques

Chaque sous-chapitre s'ouvre sur une vidéo de 3 à 5 minutes. La vidéo représente 30 % du volume horaire, complétée par du cours texte enrichi, des infographies, des études de cas, des mises en situation et des QCM.



- Vidéos : 132 h
- Cours texte et infographies : 138 h 30
- Études de cas et mises en situation : 108 h
- QCM et évaluations : 61 h 30

04 · PROGRAMME DÉTAILLÉ

Contenu des cours

RNCP42120BC01 · 132 h

Production alimentaire

Cours 1 · Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

22 h

OBJECTIFS

- Contrôler une livraison (quantités, qualité, températures, étiquetage) et décider de l'acceptation ou du refus des produits
- Ranger et stocker les produits selon leur nature, en respectant la chaîne du froid, la rotation des stocks et la traçabilité

ÉVALUATION FORMATIVE

QCM de connaissances réglementaires et étude de cas sur une fiche de réception à compléter et à commenter

CONTENUS

- Le cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire : paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, principes HACCP
- Les documents de réception : bon de commande, bon de livraison, fiche de réception, réclamation fournisseur
- Les contrôles à réception : températures, intégrité des emballages, DLC et DDM, aspect des produits
- L'étiquetage des denrées et l'information sur les allergènes
- Les zones de stockage : chambres froides positives et négatives, réserve sèche, produits d'entretien
- Les règles de rangement et de rotation des stocks (premier entré, premier sorti, premier périmé, premier sorti)
- La traçabilité et la gestion des inventaires simples

Fil rouge · À 6 h 30, Inès réceptionne seule la livraison de produits laitiers à La Passerelle : elle constate qu'un lot de yaourts est livré à 9 °C et doit renseigner la fiche de non-conformité avant de prévenir Karim Benali.

Cours 2 · Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires

22 h

OBJECTIFS

- Organiser son poste de travail selon le principe de la marche en avant
- Réaliser les opérations de déconditionnement, lavage, décontamination, épluchage, taillage et décongélation dans le respect des règles d'hygiène

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercice d'ordonnancement des tâches sur un plan de cuisine interactif et QCM sur les risques sanitaires

CONTENUS

- L'organisation du poste de travail et la marche en avant dans l'espace et dans le temps
- La tenue professionnelle, l'hygiène des mains et l'hygiène corporelle
- Le déconditionnement et la gestion des emballages
- Le lavage et la décontamination des fruits et légumes
- L'épluchage, le taillage et les découpes de base
- La décongélation et la mise en œuvre des produits élaborés (4e et 5e gammes)
- Les risques microbiologiques, physiques et chimiques en production

Fil rouge · Karim Benali confie à Inès la préparation de crudités pour 450 couverts scolaires : elle doit planifier ses opérations pour respecter la marche en avant et le délai de livraison des écoles.

Cours 3 · Réaliser des préparations froides et des préparations de base

22 h

OBJECTIFS

- Réaliser des préparations froides simples (entrées, sandwiches, salades composées, desserts) à partir d'une fiche technique
- Appliquer les règles de maîtrise des températures et de protection des préparations

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas sur une fiche technique (lecture, ajustement des quantités, repérage des allergènes) et QCM

CONTENUS

- La lecture et l'utilisation d'une fiche technique
- Les salades composées, les entrées et les sauces froides de base
- La confection de sandwiches, wraps et préparations snacking
- Les desserts simples et la mise en œuvre de produits semi-élaborés
- La maîtrise des températures en préparation froide
- Les allergènes et la prévention des contaminations croisées
- L'autocontrôle et l'enregistrement des données

Fil rouge · Pour le lancement d'une nouvelle gamme de salades au Comptoir Brévalet, Inès réalise trois recettes à partir des fiches techniques et identifie les allergènes à signaler aux clients.

Cours 4 · Réaliser des cuissons simples et des remises en température

22 h

OBJECTIFS

- Réaliser des cuissons simples en utilisant les équipements adaptés (four mixte, friteuse, plancha, sauteuse)
- Appliquer les procédures de refroidissement rapide, de liaison froide, de liaison chaude et de remise en température

ÉVALUATION FORMATIVE

Mise en situation interactive à choix multiples sur un incident de production et QCM sur les couples temps et température

CONTENUS

- Les modes de cuisson : par concentration, par expansion, mixtes
- Les équipements de cuisson et leurs règles d'utilisation en sécurité
- Les cuissons simples de légumes, féculents, viandes, poissons et œufs
- La friture : conduite, contrôle et renouvellement des huiles
- La liaison chaude, la liaison froide et le refroidissement rapide
- La remise en température et le maintien au chaud
- Les plats témoins et les enregistrements de température

Fil rouge · Le jour d'une panne de la cellule de refroidissement, Inès doit expliquer à Karim Benali pourquoi le bœuf mijoté ne peut pas être conditionné en liaison froide et proposer une solution conforme.

Cours 5 · Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires

22 h

OBJECTIFS

- Assembler et dresser des préparations conformes à un visuel ou à un cahier des charges
- Conditionner, étiqueter et mettre en attente les préparations destinées à la consommation sur place, à emporter ou à livrer

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas photographique (analyse de dressages conformes et non conformes) et QCM sur l'étiquetage

CONTENUS

- Les règles de dressage et de mise en valeur des préparations
- L'assemblage en restauration rapide : standardisation, rapidité et régularité
- Le portionnage et le grammage
- Les matériaux de conditionnement et leur aptitude au contact alimentaire
- Le conditionnement en barquettes, sous film et sous atmosphère protectrice
- L'étiquetage des préparations conditionnées et la traçabilité
- La composition de plateaux-repas pour des clients ou convives spécifiques (textures modifiées, régimes)

Fil rouge · À l'atelier plateaux-repas, Inès prépare une commande de 60 plateaux pour une entreprise de transport, dont 8 menus sans gluten, en respectant le grammage et l'étiquetage.

Cours 6 · Entretenir les espaces de production

22 h

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection par des techniques manuelles et mécanisées
- Utiliser les produits et matériels d'entretien en sécurité et assurer le tri des déchets de production

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz sur les produits et pictogrammes de danger, puis étude de cas sur un plan de nettoyage à corriger

CONTENUS

- Le plan de nettoyage et de désinfection : qui, quoi, quand, comment
- Les produits d'entretien : détergents, désinfectants, détartrants, fiches de données de sécurité
- Le cercle de Sinner et les facteurs d'efficacité du nettoyage
- L'entretien manuel des surfaces, équipements et ustensiles
- L'entretien mécanisé : lave-vaisselle, autolaveuse, nettoyeur haute pression
- La plonge batterie et la plonge vaisselle
- La gestion et le tri des déchets, les biodéchets
- Le contrôle de l'efficacité du nettoyage et la traçabilité

Fil rouge · Après un contrôle de surfaces défavorable, Sophie Delorme demande à Inès de relire le plan de nettoyage de la légumerie et de proposer deux améliorations.

RNCP42120BC02 · 110 h
Service en restauration

Cours 7 · Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

22 h

OBJECTIFS

- Mettre en place les linéaires, les vitrines et les espaces de consommation selon un plan d'implantation
- Réapprovisionner en continu en respectant les règles d'hygiène, de températures et de mise en valeur

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercice d'implantation sur un plan de linéaire et QCM sur l'affichage obligatoire

CONTENUS

- Les différents espaces : comptoir, linéaire de cafétéria, self, salle de restaurant collectif
- Le plan d'implantation et les règles de merchandising
- La mise en place des vitrines réfrigérées et des bains-marie
- Le réapprovisionnement en continu et l'anticipation des flux
- La mise en place des espaces de consommation : tables, plateaux, couverts, condiments
- La signalétique et l'affichage obligatoire (prix, allergènes, origine des viandes)
- Le contrôle des températures en distribution

Fil rouge · Inès prend en charge la mise en place du linéaire du Comptoir Brévalet avant l'ouverture de 11 h 30 et doit réorganiser les desserts qui se vendent mal en fin de ligne.

Cours 8 · Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle

22 h

OBJECTIFS

- Accueillir et prendre en charge les clients ou convives en adaptant son attitude et son langage
- Informer et conseiller sur les produits, y compris les allergènes, et proposer une vente additionnelle pertinente

ÉVALUATION FORMATIVE

Jeu de rôle enregistré à partir de scénarios et autoévaluation guidée, complétés d'un QCM

CONTENUS

- Les règles de l'accueil : posture, présentation, langage professionnel
- Les typologies de clientèle : restauration rapide, cafétéria, collectivités, publics fragiles
- Les convives spécifiques : enfants, personnes âgées, personnes en situation de handicap
- La prise de commande et la reformulation
- L'information sur les produits et les allergènes
- Les techniques de vente additionnelle et de vente suggestive
- La gestion des réclamations et des situations de tension

Fil rouge · Au kiosque Brévalet Express, Inès doit atteindre l'objectif de vente des formules du matin fixé par sa responsable tout en conseillant un client allergique aux fruits à coque.

Cours 9 · Assurer le service des clients ou convives

22 h

OBJECTIFS

- Assurer la distribution et le service des repas selon le type d'établissement et de prestation
- Adapter le service aux contraintes de rythme, de sécurité et aux besoins des convives

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas sur l'organisation d'un service et mise en situation interactive avec choix de réponses

CONTENUS

- Les formes de service : comptoir, drive, self-service, service assisté, service en salle
- Le service en restauration rapide : rapidité, standardisation, temps d'attente
- Le service en cafétéria et en self
- Le service en restauration collective scolaire et en EHPAD
- Le service des plateaux-repas et la livraison
- Le débarrassage et la remise en état en cours de service
- Le travail en équipe et la communication pendant le service

Fil rouge · Inès remplace une collègue au service de midi d'une école livrée par La Passerelle : elle doit servir 180 enfants en deux services en tenant compte des régimes alimentaires signalés.

Cours 10 · Encaisser les prestations

22 h

OBJECTIFS

- Enregistrer les commandes et encaisser les prestations avec les différents moyens de paiement
- Réaliser l'ouverture, la clôture et le contrôle de caisse

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercices de calcul de rendu de monnaie et étude de cas sur une clôture de caisse

CONTENUS

- Le système d'encaissement : caisse enregistreuse, borne de commande, application
- Les moyens de paiement : espèces, carte bancaire, sans contact, titres-restaurant, badges
- Le rendu de monnaie et la vérification des billets
- L'édition des notes et tickets
- L'ouverture et la clôture de caisse, le fond de caisse
- Le contrôle des écarts et la sécurité de l'argent
- Les règles de prix : TVA, sur place ou à emporter, affichage

Fil rouge · En fin de journée au Comptoir Brévalet, Inès constate un écart de caisse et doit retrouver son origine à partir du ticket de clôture et des opérations enregistrées.

Cours 11 · Entretenir les espaces de distribution, de vente, de consommation et les locaux annexes

22 h

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution et de consommation
- Entretenir les locaux annexes (vestiaires, sanitaires, locaux à déchets) selon le plan de nettoyage

ÉVALUATION FORMATIVE

Quiz illustré sur les techniques d'entretien et grille d'autocontrôle à compléter sur un cas pratique

CONTENUS

- Le plan d'entretien des espaces clients
- Le nettoyage en cours de service et après le service
- L'entretien des équipements de distribution : vitrines, bains-marie, distributeurs de boissons
- L'entretien des sols et l'utilisation de l'autolaveuse
- L'entretien des sanitaires, des vestiaires et des locaux à déchets
- Le tri des déchets en salle et les consignes aux clients
- La sécurité des clients pendant l'entretien (signalétique, sols mouillés)

Fil rouge · Avant une visite de la clientèle d'une entreprise de la zone d'activités, Sophie Delorme charge Inès de vérifier la propreté de la salle et des sanitaires à l'aide de la grille de contrôle.

RNCP42120BC03 · 44 h
Prévention-santé-environnement

Cours 12 · Santé, alimentation, consommation et environnement

22 h

OBJECTIFS

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation et d'une documentation en lien avec la santé, la consommation ou l'environnement
- Proposer et argumenter une solution à un problème de santé, de consommation ou d'environnement

ÉVALUATION FORMATIVE

Étude de cas documentaire au format de l'épreuve écrite, avec corrigé commenté

CONTENUS

- La démarche d'analyse d'une situation et l'exploitation d'un document
- L'équilibre alimentaire et les comportements alimentaires
- Le sommeil, l'activité physique et les conduites addictives
- La gestion d'un budget et l'acte d'achat responsable
- Les ressources en eau et en énergie, la gestion des déchets
- La réduction du gaspillage alimentaire
- La rédaction d'une argumentation écrite en PSE

Fil rouge · Inès est chargée d'analyser les pesées de déchets du self de l'EHPAD sur une semaine et de proposer deux actions argumentées pour réduire le gaspillage alimentaire.

Cours 13 · Prévention des risques professionnels et conduite à tenir en cas d'urgence

22 h

OBJECTIFS

- Mettre en relation un risque professionnel, un phénomène physiologique ou une disposition réglementaire avec une mesure de prévention
- Agir face à une situation d'urgence en appliquant la conduite à tenir adaptée

ÉVALUATION FORMATIVE

Arbre de décision interactif sur une situation d'urgence et étude de cas d'analyse d'un accident du travail

CONTENUS

- Les notions de danger, de risque et de dommage, la démarche d'approche par le risque
- Les risques en restauration : brûlures, coupures, chutes, risque chimique, bruit
- Le système musculosquelettique et la prévention des TMS liés à l'activité physique
- Le document unique et les acteurs de la prévention
- Le contrat de travail, les droits et devoirs du salarié
- Les consignes de sécurité incendie et d'évacuation
- La conduite à tenir face à une situation d'urgence : protéger, alerter, secourir

Fil rouge · Un client fait un malaise en pleine affluence au Comptoir Brévalet : Inès doit protéger, alerter les secours et transmettre les informations utiles, puis analyser l'événement avec son équipe.

RNCP42120BC04 · 66 h

Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Cours 14 · Français : communiquer et rendre compte de son expérience professionnelle

22 h

OBJECTIFS

- Écouter, dialoguer et s'exprimer de façon adaptée dans des situations professionnelles et sociales
- Rendre compte à l'oral et à l'écrit d'une expérience en lien avec le métier et améliorer sa production

ÉVALUATION FORMATIVE

Production écrite d'un récit d'expérience avec grille d'autoévaluation, puis enregistrement d'un oral de cinq minutes

CONTENUS

- Les situations de communication et les registres de langue
- L'écoute active et la reformulation d'un message
- La prise de parole en continu : structurer et présenter un exposé
- Le compte rendu d'activité et le récit d'expérience professionnelle
- Les écrits professionnels courants : message, courriel, consigne
- L'autoévaluation et la réécriture d'une production
- La préparation de l'oral de présentation d'un projet ou d'une expérience

Fil rouge · Inès prépare la présentation orale de sa première année chez Maison Brévalet Restauration pour la journée portes ouvertes de son centre de formation.

Cours 15 · Français : lire, comprendre et présenter des textes et des œuvres

22 h

OBJECTIFS

- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels et des œuvres littéraires et artistiques
- Reformuler un texte lu et exprimer un point de vue argumenté sur une œuvre

ÉVALUATION FORMATIVE

Questionnaire de compréhension sur corpus de textes et rédaction d'un paragraphe argumenté corrigé selon une grille

CONTENUS

- Les stratégies de lecture et la compréhension globale d'un texte
- Le texte documentaire et l'article de presse
- Le récit de fiction et ses personnages
- La lecture de l'image et de l'œuvre artistique
- Le thème de la table, du repas et du travail dans la littérature et les arts
- La reformulation et le résumé
- L'écriture argumentée et l'expression d'un point de vue

Fil rouge · Pour le journal interne de l'entreprise, Inès choisit un extrait de roman évoquant un repas collectif et rédige une courte présentation destinée à ses collègues.

Cours 16 · Histoire-géographie et enseignement moral et civique

22 h

OBJECTIFS

- Mobiliser des repères chronologiques et spatiaux et conduire une démarche historique ou géographique
- Construire une argumentation étayée en mettant à distance ses opinions et en s'appuyant sur les principes et valeurs de la République

ÉVALUATION FORMATIVE

Analyse de documents avec questions guidées et rédaction d'une argumentation courte en EMC

CONTENUS

- Les repères chronologiques et la construction d'une frise
- Les repères spatiaux et la lecture de cartes
- L'analyse d'un document historique ou géographique
- Les mobilités, les territoires et l'alimentation dans le monde
- Les grandes étapes de la construction de la République et de la démocratie
- Les principes et valeurs de la République : liberté, égalité, fraternité, laïcité
- La construction d'une argumentation et du jugement critique en EMC

Fil rouge · À la cantine d'une école livrée par La Passerelle, un débat s'ouvre sur les menus de substitution : Inès doit comprendre le cadre de la laïcité dans le service public pour expliquer sereinement la position de l'établissement.

RNCP42120BC05 · 44 h

Mathématiques, Physique-chimie

Cours 17 · Mathématiques appliquées à la production et au service

22 h

OBJECTIFS

- Rechercher et organiser l'information pour résoudre un problème de proportionnalité, de calcul commercial ou de statistique
- Contrôler la vraisemblance d'un résultat et rendre compte de sa démarche

ÉVALUATION FORMATIVE

Série d'exercices progressifs autocorrigés et problème contextualisé avec rédaction de la démarche

CONTENUS

- La proportionnalité et l'adaptation des quantités d'une fiche technique
- Les pourcentages : remises, taux de TVA, pertes à la préparation
- Le calcul d'un coût de revient et d'un prix de vente
- Les grandeurs et les conversions : masses, volumes, durées
- Les statistiques simples : moyenne, fréquences, lecture de graphiques
- L'utilisation d'un tableur pour organiser des données
- La rédaction d'une démarche de résolution et le contrôle de vraisemblance

Fil rouge · Karim Benali demande à Inès d'adapter une fiche technique de 10 à 320 portions et de calculer le coût matière par portion d'une nouvelle formule du kiosque.

Cours 18 · Physique-chimie appliquée à la restauration

22 h

OBJECTIFS

- Proposer et exécuter un protocole expérimental en respectant les règles de sécurité
- Exploiter des mesures ou une simulation pour argumenter une conclusion

ÉVALUATION FORMATIVE

Expérience simulée avec compte rendu guidé et QCM sur les notions scientifiques

CONTENUS

- La démarche scientifique et la sécurité au laboratoire
- Les températures, les changements d'état et la chaîne du froid
- Les transferts thermiques et les modes de cuisson
- Les solutions aqueuses, le pH et la dilution des produits d'entretien
- L'électricité : puissance, énergie consommée et sécurité électrique
- L'exploitation de résultats expérimentaux et de simulations
- La présentation d'un compte rendu scientifique

Fil rouge · Inès compare, à l'aide d'une simulation et de relevés de sonde, la vitesse de refroidissement de deux types de bacs pour justifier auprès de Karim Benali le choix du matériel le plus adapté.

RNCP42120BC06 · 22 h
Éducation physique et sportive

Cours 19 · Éducation physique et sportive : préparer son corps au métier et à l'épreuve

22 h

OBJECTIFS

- Construire et suivre un programme d'entraînement personnel adapté à ses ressources et aux contraintes du métier
- Connaître et appliquer les règles des activités physiques pratiquées et agir de façon responsable et solidaire

ÉVALUATION FORMATIVE

Carnet d'entraînement commenté et QCM sur les règles et les principes de santé ; la pratique physique est organisée et évaluée par l'organisme de formation

CONTENUS

- Les champs d'apprentissage de l'EPS et le déroulement de l'épreuve
- L'échauffement, la récupération et la prévention des blessures
- Le développement de la motricité : endurance, coordination, renforcement musculaire
- La construction d'un programme d'entraînement et le carnet de suivi
- Les gestes et postures adaptés aux contraintes physiques de la restauration
- Les règles, l'arbitrage et la responsabilité dans une pratique collective
- Le patrimoine culturel sportif et artistique

Fil rouge · Après plusieurs semaines de port de bacs et de station debout, Inès ressent des douleurs lombaires : elle construit un programme d'entraînement et de renforcement qu'elle suit et ajuste dans son carnet.

RNCP42120BC07 · 22 h
Langue vivante étrangère

Cours 20 · Langue vivante étrangère (anglais) en contexte de restauration, niveau A2

22 h

OBJECTIFS

- Comprendre des messages oraux et des documents écrits simples liés à la vie quotidienne et au métier
- S'exprimer à l'écrit et à l'oral, en continu et en interaction, au niveau A2 du CECRL

ÉVALUATION FORMATIVE

Exercices de compréhension orale et écrite autocorrigés, dialogue enregistré et production écrite courte évaluée selon les descripteurs A2

CONTENUS

- Saluer, accueillir et se présenter dans un contexte professionnel
- Le vocabulaire des produits, des plats, des boissons et des allergènes
- Prendre une commande et renseigner un client sur les prix et les formules
- Indiquer un itinéraire et donner des informations pratiques
- Comprendre un document écrit : menu, affiche, consigne, courriel simple
- Rédiger un message court : réponse à une demande, note d'information
- Gérer une réclamation simple et s'excuser

Fil rouge · Au kiosque Brévalet Express, Inès accueille un groupe de voyageurs anglophones pressés, leur explique les formules et répond à une question sur la présence de lait dans un sandwich.

05 · CONFORMITÉ AU RÉFÉRENTIEL

Couverture des compétences

Correspondance entre les compétences du référentiel France Compétences et les cours du parcours.

Compétence	Bloc	Cours
Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires	RNCP42120BC01	1
Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires	RNCP42120BC01	2
Réaliser des préparations et des cuissons simples	RNCP42120BC01	3, 4
Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires	RNCP42120BC01	5
Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production	RNCP42120BC01	6
Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation	RNCP42120BC02	7
Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle	RNCP42120BC02	8
Assurer le service des clients ou convives	RNCP42120BC02	9
Encaisser les prestations	RNCP42120BC02	10
Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes	RNCP42120BC02	11
Appliquer une méthode d'analyse d'une situation et d'une documentation	RNCP42120BC03	12, 13
Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire avec une mesure de prévention	RNCP42120BC03	12, 13
Proposer une solution à un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix	RNCP42120BC03	12
Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté	RNCP42120BC03	12, 13
Agir face à une situation d'urgence	RNCP42120BC03	13
Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)	RNCP42120BC04	14
Reformuler, à l'écrit et à l'oral, un message lu ou entendu (F)	RNCP42120BC04	14, 15
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)	RNCP42120BC04	14, 15
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)	RNCP42120BC04	15
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)	RNCP42120BC04	14
Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux (HG)	RNCP42120BC04	16
S'approprier les démarches historiques et géographiques (HG)	RNCP42120BC04	16
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée (EMC)	RNCP42120BC04	16
Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)	RNCP42120BC04	16
Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et valeurs de la République (HG-EMC)	RNCP42120BC04	16
Rechercher, extraire et organiser l'information	RNCP42120BC05	17, 18
Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité	RNCP42120BC05	17, 18
Expérimenter, utiliser une simulation	RNCP42120BC05	17, 18
Critiquer un résultat, argumenter et établir une conclusion	RNCP42120BC05	17, 18
Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit	RNCP42120BC05	17, 18
Développer sa motricité	RNCP42120BC06	19
S'organiser pour apprendre et s'entraîner	RNCP42120BC06	19
Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire	RNCP42120BC06	19
Construire durablement sa santé	RNCP42120BC06	19
Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique	RNCP42120BC06	19
Comprendre la langue orale (A2)	RNCP42120BC07	20
Comprendre un document écrit (A2)	RNCP42120BC07	20
S'exprimer à l'écrit (A2)	RNCP42120BC07	20
S'exprimer à l'oral en continu (A2)	RNCP42120BC07	20
Interagir à l'oral (A2)	RNCP42120BC07	20

Évaluations formatives

Chaque sous-chapitre se conclut par un QCM de vérification des acquis. Chaque cours comprend au moins une évaluation formative contextualisée dans le fil rouge Maison Brévalet Restauration : étude de cas, analyse de documents professionnels (fiches de réception, fiches techniques, plans de nettoyage, tickets de clôture), mises en situation interactives à choix de réponses, jeux de rôle enregistrés ou productions écrites. Les résultats sont restitués à l'apprenant avec un corrigé commenté et sont consultables par le formateur de l'organisme de formation, qui peut ainsi repérer les difficultés, proposer des remédiations et documenter la progression de chaque apprenant conformément aux exigences Qualiopi.

Modalités de certification

Bloc	Modalité d'évaluation
RNCP42120BC01	Contrôle en cours de formation (CCF) pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat, les apprentis des CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF et la formation professionnelle continue en établissement public. Épreuve ponctuelle pratique, écrite et orale pour les scolaires des établissements privés hors contrat, les apprentis des CFA et sections non habilités, la formation professionnelle continue en établissement privé, l'enseignement à distance et les candidats individuels.
RNCP42120BC02	Contrôle en cours de formation (CCF) pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat, les apprentis des CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF et la formation professionnelle continue en établissement public. Épreuve ponctuelle pratique, écrite et orale pour les scolaires des établissements privés hors contrat, les apprentis des CFA et sections non habilités, la formation professionnelle continue en établissement privé, l'enseignement à distance et les candidats individuels.
RNCP42120BC03	Contrôle en cours de formation (CCF) pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat, les apprentis des CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF et la formation professionnelle continue en établissement public. Épreuve ponctuelle écrite pour les scolaires des établissements privés hors contrat, les apprentis des CFA et sections non habilités, la formation professionnelle continue en établissement privé, l'enseignement à distance et les candidats individuels.
RNCP42120BC04	Contrôle en cours de formation (CCF) pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat, les apprentis des CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF et la formation professionnelle continue en établissement public. Épreuve ponctuelle écrite et orale pour les scolaires des établissements privés hors contrat, les apprentis des CFA et sections non habilités, la formation professionnelle continue en établissement privé, l'enseignement à distance et les candidats individuels.
RNCP42120BC05	Contrôle en cours de formation (CCF) pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat, les apprentis des CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF et la formation professionnelle continue en établissement public. Épreuve ponctuelle écrite pour les scolaires des établissements privés hors contrat, les apprentis des CFA et sections non habilités, la formation professionnelle continue en établissement privé, l'enseignement à distance et les candidats individuels.
RNCP42120BC06	Contrôle en cours de formation (CCF) pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat, les apprentis des CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF et la formation professionnelle continue en établissement public. Épreuve ponctuelle pour les scolaires des établissements privés hors contrat, les apprentis des CFA et sections non habilités, la formation professionnelle continue en établissement privé, l'enseignement à distance et les candidats individuels.
RNCP42120BC07	Contrôle en cours de formation (CCF) pour les scolaires des établissements publics et privés sous contrat, les apprentis des CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF et la formation professionnelle continue en établissement public. Épreuve ponctuelle écrite et orale pour les scolaires des établissements privés hors contrat, les apprentis des CFA et sections non habilités, la formation professionnelle continue en établissement privé, l'enseignement à distance et les candidats individuels. L'épreuve vérifie le niveau A2 du CECRL.

Le parcours suit la structure exacte du référentiel : chaque compétence de chaque bloc est travaillée dans au moins un cours, comme le montre la matrice de couverture. Les études de cas et mises en situation reproduisent les situations professionnelles attendues aux épreuves (réception, production, service, encaissement, entretien) et entraînent l'apprenant à justifier ses choix à l'écrit comme à l'oral. Pour les enseignements généraux, des sujets d'entraînement au format des épreuves écrites et orales sont proposés avec corrigés. Le contenu e-learning apporte les savoirs et l'entraînement méthodologique ; les gestes professionnels, la pratique physique en EPS et les évaluations pratiques doivent être complétés par l'organisme de formation, en plateau technique ou en entreprise. L'organisme de formation reste seul responsable de l'inscription des candidats, de l'organisation du CCF lorsqu'il y est habilité et de la présentation aux épreuves auprès des services académiques.

Moyens pédagogiques et débouchés

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme e-learning accessible en continu sur ordinateur, tablette et smartphone, avec suivi de la progression et des résultats par l'apprenant et le formateur
- Vidéos pédagogiques de 3 à 5 minutes pour chaque sous-chapitre, représentant 30 % du volume horaire du parcours
- Cours texte enrichis, infographies et fiches synthèses téléchargeables (fiches techniques, plans de nettoyage, couples temps et température)
- Fil rouge Maison Brévalet Restauration avec études de cas et mises en situation professionnelles dans chaque cours
- QCM de fin de sous-chapitre, mises en situation interactives et sujets d'entraînement aux épreuves avec corrigés commentés
- Documents professionnels modèles : fiches de réception, de non-conformité, de traçabilité, grilles d'autocontrôle et tickets de caisse
- Contenus fournis en marque blanche, intégrables à l'environnement de l'organisme de formation qui assure l'accompagnement, le tutorat et la pratique en situation réelle

Débouchés et évolutions

- Agent en restauration rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria
- Employé polyvalent en restauration (code ROME G1603)
- Employé de service en restauration (code ROME G1803)
- Agent de production alimentaire en entreprise de fabrication de plateaux-repas conditionnés (code ROME H2102)

Accessibilité

Contenus sous-titrés en français, contrastes conformes WCAG AA, navigation au clavier sur les écrans interactifs. L'organisme de formation qui diffuse le parcours adapte les modalités d'accompagnement aux personnes en situation de handicap avec son référent handicap.

Livrables fournis à l'organisme de formation

- Package SCORM 1.2 / 2004 et xAPI, compatible avec les principaux LMS
- Sources éditables des cours, scripts vidéo et banques de QCM
- Livret apprenant et grilles d'évaluation
- Licence marque blanche à vie, stagiaires illimités, maintenance 24 mois

School For Mate
On crée vos formations, vous n'avez plus qu'à les diffuser.
contact@schoolformate.com · catalogue-2026-sfm.netlify.app

Référentiel RNCP42120 consulté sur francecompetences.fr (export officiel du 4 novembre 2026). La délivrance de la certification relève exclusivement du certificateur et de l'organisme de formation habilité. Document non contractuel, susceptible d'évoluer avec le référentiel.