

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Arrêté du 19 octobre 2023 modifiant l'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 : MENE2328420A

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-94 ;

Vu l'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 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 14 septembre 2023,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Après l'article 6 de l'arrêté du 29 octobre 2019 susvisé, il est inséré un article 6-1 rédigé comme suit :

« *Art. 6-1.* – Les correspondances entre les blocs de compétences du diplôme défini par le présent arrêté et les blocs de compétences de certifications professionnelles inscrites au registre national des certifications professionnelles sont précisées en annexe V. »

Art. 2. – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 19 octobre 2023.

Pour le ministre et par délégation :
*La cheffe de service de l'instruction publique
et de l'action pédagogique,
adjointe au directeur général
de l'enseignement scolaire,
R.-M. PRADEILLES-DUVAL*

ANNEXE V

CORRESPONDANCES ENTRE BLOCS DE COMPÉTENCES DU CAP « PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA) » ET BLOCS DE COMPÉTENCES DE CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES INSCRITES AU RNCP

Les correspondances entre les blocs de compétences du CAP « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » et les blocs de compétences de certifications professionnelles inscrites au RNCP sont définies dans le tableau ci-dessous.

Ces correspondances entre blocs de compétences de certifications permettent d'établir des attestations d'acquisition de blocs de compétences du CAP « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » au candidat qui en ferait la demande.

Elles permettent également d'accorder une dispense d'épreuves à l'examen.

		Certification détenue par le candidat	
		Titre professionnel de niveau 3 « Employé polyvalent en restauration » <i>Ministère du travail</i>	Certification professionnelle de niveau 3 « Agent polyvalent de restauration » <i>Ministère des armées</i>
CAP « Production et services en restaurations (rapide, collective, cafétéria) » de niveau 3 <i>Ministère de l'éducation nationale</i>	Bloc n° 1 - Production alimentaire <i>correspondant à l'épreuve EP1</i>	Bloc 1. Préparer et dresser des entrées et des desserts ET Bloc 2. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking ET Bloc 4. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels	Bloc 1. Effectuer la préparation culinaire ET Bloc 3. Prévenir les risques sanitaires et les accidents corporels ET Bloc 4. Effectuer la gestion des stocks de denrées alimentaires et de marchandises
	Bloc n° 2 - Service en restauration <i>correspondant à l'épreuve EP2</i>	Bloc 3. Accueillir, conseiller et servir la clientèle ET Bloc 4. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels	Bloc 2. Effectuer la distribution des repas et le service en salle ET Bloc 3. Prévenir les risques sanitaires et les accidents corporels au sein des installations de restauration et d'hôtellerie ET Bloc 6. Participer à la gestion d'un point de vente en boutique

Bloc : bloc de compétences décrit dans la fiche de la certification publiée au registre national des certifications professionnelles (RNCP)

CAP : certificat d'aptitude professionnel

EP : épreuve professionnelle