

CAP Production et Service en Restaurations

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels qualifiés, qui, sous l'autorité d'un responsable, exercent dans des établissements de production et/ou de distribution alimentaire (restauration collective, cafétéria, restauration rapide...) :

- Préparer et assembler des mets simples.
- Mettre en place des espaces de distribution et de vente.
- Servir les clients.
- Entretien des locaux et les équipements.



LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement Général

Français
Mathématiques Sciences-Physiques
L.V.1 Anglais
Arts appliqués EPS
Enseignement moral et civique

Enseignement Professionnel

Techniques de productions froides et chaudes
Techniques de mise en place et distribution
Techniques d'entretien des locaux, matériels et équipements
Microbiologie appliquée
Prévention Santé Environnement
Sciences Appliquées de l'alimentation



Co-intervention – Chef d'œuvre –
Accompagnement personnalisé

Période de Formation en Milieu Professionnel

Collectivités, Cafétérias, Restauration rapide
14 semaines sur 2 ans

CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves sortant de 3^{ème} générale, Prépa pro, SEGPA

QUALITÉS REQUISES

- Rapidité d'action
- Esprit d'équipe
- Aptitudes manuelles
- Esprit d'initiative
- Bonne résistance physique

Après le CAP...

Poursuite d'études

CAP Cuisine
CAP CS HCR
Bac Pro Cuisine

Vie active

Employé qualifié de restauration,
Équipier responsable
Responsable de zone ou chef d'équipe
Adjoint au responsable
Responsable d'un point de vente...
Restaurations : collective, cafétéria, rapide.