

# 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<sup>ème</sup> 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.