

Production et Service en Restaurations

Le titulaire de ce diplôme prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux.

Objectifs de la formation

■ Production alimentaire :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires,
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires,
- Réaliser des préparations et des cuissons simples,
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires,
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

■ Service en restauration :

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation,
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle,
- Assurer le service des clients ou convives,
- Encaisser les prestations,
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Description de la formation

■ Répartition des enseignements en 1ère année de CAP

Enseignement professionnel	11,5 heures
Travaux de spécialité, Prévention Santé Environnement	
Enseignement général	8,5 heures
Français, Histoire-géographie, Mathématiques, Langues vivantes, Arts appliqués, EPS	
Co-intervention / Chef d'œuvre	6 heures
Enseignement professionnel / enseignement général	
CAPCO	3,5 heures
Consolidation, accompagnement personnalisé, aide au choix à l'orientation	

■ Périodes de formations en milieu professionnel

- 14 semaines réparties sur les 2 années de formation

Accès à la formation

- Le CAP se prépare en 2 ans après la classe de 3ème

Poursuites d'études

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman - MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

Toutes nos formations
en vidéo
sur le site du lycée :



Cette formation s'adresse à des jeunes...

- attiré par les métiers de la restauration
- consciencieux
- Rigoureux
- Endurants
- Dynamiques
- Qui ont l'esprit d'équipe

... Souhaitant devenir

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide, ou collective
- Équipier polyvalent

