



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ;
- met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter ;
- accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci ;
- assure la distribution et le service des repas et procède à l'encaissement des prestations ;
- assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Qualités requises : Esprit d'équipe, rigueur, organisation, souci d'hygiène.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Sortir de classe de 3^e

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans dont 16 semaines de stage en entreprise qui donnent lieu à une évaluation prise en compte pour l'obtention du diplôme.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> - Français et histoire-géographie - Mathématiques et sciences - 1 langue vivante - Arts appliqués - Éducation physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> -Pôle 1 : Production alimentaire -Pôle 2 : Service en restauration -Savoirs associés -Réalisation d'un chef d'œuvre Prévention santé environnement

POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Bac pro Cuisine ou service
- Vie active en restauration collective, restauration rapide, cafétéria, entreprises de fabrication de plateau-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)