

CAP (2 ans)

Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)



Le métier

Le titulaire d'un CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) **réalise et met** en valeur des **préparations alimentaires simples**, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il **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. Il **accueille, conseille** le client ou le convive, **prend et prépare** la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le **service** des repas. Il procède à **l'encaissement** des prestations. Il **assure des opérations d'entretien** des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il **contribue au confort** des clients ou convives, mais aussi à **l'image de marque** et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il **s'adapte au contexte** dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Qualités requises

- être travailleur et intéressé
- être dynamique
- avoir une bonne mémoire
- avoir une bonne résistance physique
- être accueillant et souriant
- avoir de réelles aptitudes à travailler en équipe
- aimer le travail en cuisine, la vente et les relations avec la clientèle

Cycle d'études

La formation est dispensée en 2 ans et comporte des périodes de formation en entreprise :

- 7 semaines en première année CAP,
- 7 semaines en deuxième année CAP,

L'ensemble des épreuves se déroule sous forme de contrôles en cours de formation (CCF).

Admission

Après la classe de 3^{ème}

Poursuites d'études

- Vie active : emplois concernés : agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent.
- Spécialisation CAP cuisine hôtellerie
- Autres spécialisation en CAP
- Apprentissage
- Brevet d'études professionnelles métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Baccalauréat professionnel commercialisation services en restauration ou cuisine
- Baccalauréat professionnel cuisinier
- Mention complémentaire employé traiteur
- Mention complémentaire barman

Contenu de la formation

Liste des activités réalisées :

Pôle 1- Production alimentaire :

- A1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- A2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- A3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples
- A4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- A5 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Pôle 2 – Service en restauration :

- A6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- A7 - Prise en charge des clients ou des convives
- A8 - Service aux clients ou convives
- A9 - Encaissement des prestations
- A10 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Horaires d'enseignement

Domaine Professionnel

Enseignement Professionnel et technologique
11 heures / semaine

Techniques professionnelles (Production, service, entretien)
Savoirs associés : technologie, alimentation, microbiologie

Accompagnement personnalisé
1 heure /semaine

Arts appliqués, culture artistique
1 heure/ semaine

Prévention, Santé, Environnement
1,5 heures/ semaine

Domaine Général

Enseignement général
7 heures / semaine

Français
Mathématiques
Sciences Physiques
Langues

EPS : Education physique et sportive
Histoire géographie

Accompagnement personnalisé
1,5 heures / semaine

Domaine professionnel et Général

Co-intervention

3 heures / semaine

Mathématiques-enseignement professionnel

Français-enseignement professionnel

Chef d'œuvre

3 heures /semaine

Enseignement général et professionnel

1 rue Verdun 68100 MULHOUSE tel : 03 89 31 74 40
Ce.0680041A@ac-strasbourg.fr
