NATURE DU TRAVAIL

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (rapide, collective, cafétéria)

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Sous l'autorité d'un responsable,

- Il 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.

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans

Conditions d'accès : à l'issue d'une classe de 3^e générale ou 3^e PREPA Métiers ou SEGPA.

Stage en entreprise : 14 semaines sur 2 ans.

Enseignements professionnels :

- Techniques professionnelles : production alimentaire et service en restauration
- Connaissance des milieux de travail
- Environnement professionnel, technologies, hygiène professionnelle, sciences de l'alimentation
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre à réaliser sur une année
- Enseignement professionnel et Français en co-intervention
- Enseignement professionnel et Maths - Sciences en co-intervention

Enseignements généraux :

- Français - Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués et culture artistique
- Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation

TYPES D'ENTREPRISES

- Restauration rapide : (fast food, vente à emporter...).
- Restauration collective : (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes...).
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria).

QUALITÉS REQUISES

- Soucieux de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et de l'économie (consommables et produits)
- Organisé
- Rapide
- Aimable
- Serviable
- Avoir le sens de l'écoute et du relationnel
- Résistant physiquement et nerveusement
- Savoir travailler de façon autonome au sein d'une équipe
- Adaptable aux imprévus

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bien que le CAP prépare en priorité à l'insertion professionnelle, une poursuite d'étude est envisageable :
 - Mention complémentaire (MC) employé traiteur, barman...
 - CAP Cuisine, pâtisserie...
 - Bac Professionnel Hôtellerie - Restauration
 - Bac professionnel Hygiène Propreté et Stérilisation