CAP Production et Service en Restauration rapide, collective et cafétéria

DÉCOUVRIR

Le/la titulaire du CAP Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria) 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-repas.

Ses activités sont diverses :

- En production, il/elle réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il/elle assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il/elle les conditionne et remet à température les plats cuisinés.
- En service, il/elle assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.
- En entretien, il/elle nettoie et range les ustensiles et les locaux.
- En commerce, il/elle conseille les clients et leur présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il/elle prend leur commande, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.

FORMATION

Contenu de la formation

Enseignements Généraux

- Français
- Histoire Géographie - Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques
- PSE (Prévention Santé Environnement)
- Anglais
- EPS
- Arts appliqués et Culture artistiques

Découverte professionnelle

- Production alimentaire (préparer et dresser des entrées et des desserts)
- Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels
- Service en restauration (accueillir, conseiller et servir la clientèle)

STAGES EN ENTREPRISE

La période de formation en entreprise est de 14 semaines sur deux années. La recherche et le choix des entreprises d'accueil sont assurés conjointement par l'élève et l'équipe pédagogique du lycée.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

Entrer dans la vie professionnelle
Le/la titulaire du CAP exerce son métier dans différents secteurs :

- Services de restauration collective (administrations et entreprises ; hôpitaux, cliniques et maison de retraite ; secteur scolaire et universitaire)
- Nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile)
- Restauration en libre-service (cafétéria…)
- Restauration rapide (vente au comptoir, en conditionnements jetables)
- Restauration à thèmes
- Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés (transports aérien, ferroviaire…)

POURSUITE D'ÉTUDES

Exemple(s) de formation(s)

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- MC Cuisinier(e) en desserts de restaurant
- MC Employé(e) barman/barmaid
- MC Sommellerie

ADMISSION

En sortie de troisième ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel…) ou une 2de professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.