



10.

CAP

Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

DURÉE DE LA FORMATION
2 ANS

Descriptif

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

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, 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.

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Le titulaire de ce CAP exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- Restauration rapide,
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- Restauration collective (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- L'évolution du comportement alimentaire des clients, soucieux d'être informés sur les produits consommés,
- L'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients,
- Une utilisation grandissante des outils numériques.

DÉBOUCHÉS

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

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- PARTENARIAT ÉCOLE / ENTREPRISE :

L'élève est immergé 14 semaines en entreprise, 6 en première année, 8 en deuxième année. Confronté



11.



progressivement à la réalité professionnelle, il deviendra autonome en fin de parcours. L'équipe pédagogique définit, avec le tuteur désigné au sein de l'entreprise, des situations professionnelles qui donneront lieu à une évaluation commune.



QUALITÉS REQUISES

- Polyvalence et réactivité
- Capacité à communiquer, sens du contact
- Esprit d'équipe
- Résistance physique
- Sens de l'organisation