

# CAP PRODUCTION ET SERVICE en RESTAURATIONS

(rapide, collective, cafétéria)

## PRÉSENTATION DU MÉTIER

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...),
- entreprises de fabrication de plateau-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est amené à conduire des activités qui peuvent être classées en 2 pôles :

- Pôle 1 Production alimentaire : Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires, réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires Réalisation de préparations et de cuissons simples , assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires , mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.
- Pôle 2 Service en restauration : Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation , prise en charge des clients ou des convives, service aux clients ou convives, encaissement des prestations, mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Collège  
Lycée Technologique et Professionnel  
Centre de Formation Professionnelle  
Unité de Formation par Apprentissage  
13, avenue de Reims - 02200 Soissons

St Vincent  
de Paul  
SOISSONS

# CAP PRODUCTION ET SERVICE en RESTAURATIONS

(rapide, collective, cafétéria)

## DURÉE DE FORMATION

2 années



## RECRUTEMENT

Après la classe de 3e, de section SEGPA, 3e Prépa Métiers.

## QUALITÉS REQUISES

Le jeune doit faire preuve :

- D'organisation et d'adaptation dans son travail.
- D'initiative, de dynamisme, de curiosité, de motivation pour les métiers de la restauration.
- D'une bonne capacité de communication.
- De rigueur dans le contrôle de la qualité des prestations demandées

## MATIÈRES ENSEIGNÉES

**Enseignement général :** Français, Histoire-géographie, Mathématiques, Sciences-physiques, Langue vivante, Arts appliqués, Education physique et sportive

**Enseignement professionnel :** Production alimentaire et service en restauration, Entretien des locaux, Savoirs associés, PSE, Co-intervention, Chef d'œuvre.

## EXAMEN

Les CCF (Contrôles en Cours de Formation), permettent de vérifier les compétences dans toutes les matières y compris pour le chef d'œuvre par une présentation à l'oral.

## PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU

### PROFESSIONNEL

14 semaines de PFMP à effectuer. Ces périodes sont des phases déterminantes de la formation car elles permettent d'acquérir des compétences, de développer des capacités d'autonomie et de responsabilité pour le futur professionnel.

## ET APRÈS LE CAP ?

**Insertion professionnelle :** La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence : Agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent.

**Poursuite d'études :** BAC PRO Cuisine, BAC PRO Commercialisation Services Restauration (CSR), CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant (CSHCR) en apprentissage.

Email : [stvincentdepaul.soissons@ac-amiens.fr](mailto:stvincentdepaul.soissons@ac-amiens.fr)

Site internet : [www.stvincentdepaulsoissons.org](http://www.stvincentdepaulsoissons.org)

Facebook : [www.facebook.com/svpsoissons](https://www.facebook.com/svpsoissons)

[www.facebook.com/sectionhoteliere](https://www.facebook.com/sectionhoteliere)

Tél : 03.23.59.96.30