



## Objectifs

Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, de vente à emporter, de restauration collective ou des entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.

Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

## Qualités demandées

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.



## Au programme

### Enseignement général

Français, histoire-géographie ; enseignement moral et civique ; mathématiques - physique-chimie ; langue vivante ; arts appliqués et culture artistique ; éducation physique et sportive.

### Formation professionnelle

- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires : lavage, épluchage, taillage, conditionnement ...
- Production de préparations froides et chaudes
- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution
- Matériels : équipements, (livraison, réception et stockage), appareils de pesée, de cuisson, de tranchage...)
- Mise en place de la distribution et du service aux clients avec encaissement : conditionnement et service des repas, modes de distribution...
- Sciences de l'alimentation : qualité nutritionnelle, allergies,...
- Environnement professionnel : connaissance de l'entreprise et du secteur de la restauration.

**La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines.**



## Après le CAP

### Débouchés

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.

### Exemple(s) de formation(s) possible(s) :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration