PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(rapide, collective, cafétéria...)























CONTENUS ET OBJECTIFS:

12 semaines de formation en entreprise.

Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (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.

• En production, il assure la réception des produits alimentaires et réalise des préparations de mets simples en assurant les activités suivantes : opérations préliminaires, cuissons, assemblage, dressage. Il doit respecter les consignes et la réglementation liée à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne les plats préparés et les stocke pour une distribution en direct ou différée.

Il met en œuvre les opérations d'entretien des

locaux, équipements, matériels dans les espaces de production

• En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution, de vente et de consommation. Il accueille, conseille le client sur des produits prêts à consommer sur place, à emporter, ou servis en plateau repas. Il prépare la commande, assure la distribution ou le service et procède à l'encaissement des prestations.

Il met en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

Le professionnel doit supporter un rythme de travail rapide, la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle et faire preuve d'esprit d'équipe.

Formation possible par apprentissage sous réserve de trouver une entreprise.

INSERTION PROFESSIONNELLE:

- Restauration collective (entreprises, hôpitaux, établissements scolaires, établissements pour personnes âgées, ...)
- Restauration commerciale (libre-service, restauration rapide, restauration à thème)
- Fabrication de plateaux conditionnés (transports aérien et ferroviaire)
- Employé(e) de restaurant

POURSUITE(S) D'ÉTUDES OU FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

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.

- MC cuisinier en desserts de restaurant
- MC employé barman
- MC sommellerie
- Bac pro hygiène et environnement (HE)

| Lycée professionnel Marie Laurencin | Riom

 Bac pro commercialisation et services en restauration (CSR)

- Bac pro cuisine
- Bac pro bio industrie de transformation Formations complémentaires possibles :
- CAP cuisine
- CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant (CS-HCR)
- CAP assistant technique en milieux familial et collectif (ATMFC)





