



## CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)



### Formation en 2 ans **EN ALTERNANCE UFA / Entreprise**

#### Compétences visées :

- Réaliser des productions alimentaires simples
- Assurer les services aux clients (mise à disposition des repas, accueil, conseil, encaissement)
- Effectuer des opérations d'entretien
- Représenter l'image de marque de l'entreprise

#### Qualités requises :

- Etre organisé et rigoureux
- Avoir le sens de l'accueil
- Etre volontaire et courageux
- Respecter les consignes de l'encadrement
- Avoir l'esprit d'équipe
- Avoir une hygiène irréprochable

#### Débouchés :

- agent polyvalent
- employé de cafétéria
- employé de restauration
- employé de restauration rapide
- employé de restauration collective
- équipier polyvalent

#### Disciplines enseignées :

- disciplines professionnelles en lien avec les compétences visées
- prévention – santé - environnement
- français, histoire – géographie, enseignement moral et civique
- mathématiques, physique – chimie
- éducation physique et sportive
- anglais

Epreuves d'examen en contrôles continus tout au long de la scolarité

#### Poursuite d'études :

- **CAP cuisine ou commercialisation et services en hôtel - café - restaurant ou CAP Assistant technique** en milieu familial et collectif
- Mentions complémentaires (Cuisinier en desserts de restaurant - Employé barman - Sommellerie)
- **Première Baccaauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine**

#### Lieux d'apprentissage :

- 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 plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).