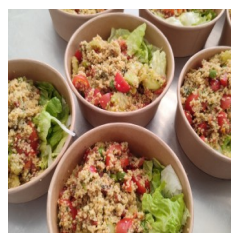


CAP Production et Services en Restaurations

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 réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il réalise des cuissons simples. Il assemble et met en valeur des préparations 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 accueille et conseille le client. Il prend et prépare la commande de celui-ci. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.



Scolarité et formation en entreprise :

Stage obligatoire de 14 semaines en entreprise réparties sur 2 ans.

Les conditions d'accès :

- Après la 3ème en suivant la procédure Affelnet collège.
- Passerelle possible pour un accès en 1ère.
- Apprentissage.

Poursuite d'étude :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en Mention complémentaire, « MC Cuisinier en dessert de restaurant » ou « MC Employé de barman ». Avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel « Commercialisation et Service en Restauration »

NOUS CONTACTER :

Lycée Léon de Lépervanche

31 avenue Raymond Mondon
BP 1015 97420 Le Port Cedex
ce.9740552g@ac-reunion.fr

<http://lycee-lepervanche.ac-reunion.fr/>

02 62 42 75 75 - Fax : 02 62 43 26 97