



Après le CAP :

- Entrée dans la vie active en tant qu'agent en restauration collective ou employé en restauration rapide ou libre-service
- CAP CUISINE en alternance
- Mention complémentaire vendeur spécialisé en alimentation
- BAC PROF (Restaurant, Hôtellerie ou cuisine)



*Pour tous renseignements complémentaires :*

**LYCEE DES METIERS  
"VUE BELLE"**

B.P. 105 - 94 422 LA SALINE

02.62.33.69.33

[ce.9740015y@ac-reunion.fr](mailto:ce.9740015y@ac-reunion.fr)

*APRES LA 3ème !*

*LE CAP :*

**PRODUCTION ET SERVICE EN  
RESTAURATIONS**

*(Rapide, Collective, Cafétéria)*



# CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

## OBJECTIF DE LA FORMATION

### PRODUCTION ALIMENTAIRE :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires,
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires,
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires,
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

### SERVICE EN RESTAURATION :

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle,
- Assurer le service des clients ou convives,
- Encaisser les prestations,
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

## EMPLOIS CONCERNES

Agent polyvalent  
Employé de cafétéria  
Employé de restauration rapide  
Employé de restauration collective  
Équipier polyvalent

## FORMATION EN 2 ANS

- TRAVAUX PRATIQUES EN PRODUCTION ET EN SERVICE (TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE)
- FRANÇAIS, ANGLAIS, MATHS, EPS, ARTS APPLIQUES
- CO-INTERVENTION MATHS ET FRANÇAIS, CHEF D'ŒUVRE, PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT
- CONSOLIDATION, ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ, AIDE AU CHOIX À L'ORIENTATION
- 14 SEMAINES DE STAGE EN ENTREPRISE SUR LES 2 ANS

## A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION?

- A des élèves de 3<sup>ème</sup> générale, de 3<sup>ème</sup> prépro, de SEGPA, attirés par les métiers de la restauration

## QUALITES REQUISES

- Aimer cuisiner, être dynamique
- Supporter un rythme de travail rapide
- Supporter la station debout prolongée
- Avoir l'esprit d'équipe
- Être précis, rigoureux et organisé
- Avoir le souci de la qualité et du détail
- Gérer son temps de travail
- Être disponible pour la clientèle
- Communiquer avec les clients en français