

# CAP Production et Service en Restaurations



2 ANS

**NIVEAU REQUIS**

3<sup>ème</sup>

**STATUT**

Scolaire

**PFMP**

14 semaines  
sur 2 ans

## OBJECTIFS

- Réceptionner / Stocker des produits
- Réaliser des préparations culinaires avec et sans cuisson
- Assembler, dresser, conditionner des préparations alimentaires
- Assurer l'entretien des locaux
- Mettre en place et approvisionner la distribution
- Accueillir, informer, conseiller, vendre / Encaisser
- Servir les clients

## FORMATION

### ENSEIGNEMENT GENERAL

Français / Histoire - Géo / EMC / Anglais / Mathématiques / Prévention Santé Environnement / Arts appliqués / EPS

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Production alimentaire / Service en restauration / Entretien des locaux /  
Savoirs théoriques associés

## A L'ISSUE DU CAP...

### Poursuite d'études

CAP complémentaire / Bac Pro suivant dossier

### Insertion professionnelle

Restauration collective (établissements scolaires, de santé, restaurants d'entreprise...)/ Restauration en libre-service (cafétéria) /  
Restauration rapide (snack, sandwicherie, camion-restaurant...)

PREPA METIERS  
3<sup>ème</sup>

RESTAURATION  
RAPIDE ET  
COLLECTIVE

PETITE ENFANCE

A LA PERSONNE  
SOINS

METIERS DU  
COMMERCE ET DE  
LA VENTE

METIERS DE  
L'ACCUEIL

Devenez acteur de votre parcours professionnel : une équipe engagée vous accompagne



**LYCEE PROFESSIONNEL  
PRIVE**

28 rue de Buisson Rond  
73000 Barberaz  
04.79.33.41.17



Association pour la Formation  
des Agents du Tourisme, du Commerce  
et de l'Industrie de Savoie

Association de Gestion du LPP Le Margériaz