

# CAP Production et Service en Restaurations



1/E rue de Verlinghem  
59130 LAMBERSART  
Tél. 03 20 92 46 07

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (**rapide, collective, cafétéria**) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas.

Il procède à l'encaissement des prestations.

Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe.

### Admission :

Le CAP Production et Service en Restaurations est accessible après la classe de 3<sup>e</sup>.

### La formation :

Cette formation de 2 ans comprend des enseignements généraux et professionnels, ainsi que 14 semaines de formation en entreprise.

L'enseignement professionnel est composé par 2 pôles : Production alimentaire & Service en restaurations

### Enseignements généraux :

- Français
- Anglais
- Mathématiques, Sciences
- Education physique et sportive
- Arts appliqués

### Enseignements professionnels :

- Environnement Professionnel
- Technologie
- Hygiène Professionnelle
- Sciences de l'alimentation
- PSE

### Les qualités requises :

Sens de l'hygiène et de l'organisation.

Esprit d'équipe, aimant le contact clientèle et la communication.

### Débouchés et poursuite d'études :

*Vie active* : employé qualifié de restauration, équipier responsable, responsable d'un point de vente à emporter

*Poursuite d'études* : CAP Cuisinier en alternance, CAP Commercialisation et Services en HCR.

Mention Complémentaire Employé Barman, Sommellerie.

