

LYCÉE
VALÉRY LARBAUD



VICHY
CUSSET



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



Rapportage pour le Portail de Tours Sud, septembre 2016
Plus d'images sur www.diller-photographie.com

par Olivier Patis
Rapport photographie



←
Rendez-vous sur
notre site pour
plus
d'informations !

 **CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
Thermalisme, bien-être
et pleine santé
Auvergne-Rhône-Alpes

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Ce CAP accueille les élèves à l'issue de la classe de troisième, ou lors d'une réorientation.

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 plateau-repas.



Vous apprendrez tout au long de votre formation et des **15 semaines de stages** en situation réelle à développer les capacités **de futur professionnel**.

En production, il **réceptionne** et **entrepose** les produits ou les plats préparés. Il **assemble** et met en valeur des mets 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 conseille le client et lui **présente les produits**, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il **nettoie** et **range** les ustensiles de production et les locaux.

Matières par année (en heure)	1er	2e
Français, histoire, Géographie, EMC	1.5	1.5
Maths Sciences	1.5	1.5
Anglais	1.5	1.5
Prévention Santé Environnement	1.5	1
Arts appliqués et cultures artistiques	1	1
EPS	2.5	2.5
Education Morale et Civique	0.5	0.5
Co-ens maths Français	3	3
Chef d'œuvre	3	3
Enseignements technologiques et professionnels	12	11
<small>(Biologie, sciences médico-sociales, nutrition alimentation, techniques professionnelles, soins d'hygiène corporelle, confort, prévention, sécurité, animation et techniques éducatives)</small>		
Heures hebdomadaire	27.5	26
Aide individualisée	3.5	3



Référentiel de formation
en ligne