

LYCÉE VALÉRY LARBAUD

03300 - CUSSET



CAP

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

8, boulevard Gabriel Péronnet 03300 CUSSET
Tel : 04 70 96 54 00 Mail : ce.0031082k@ac-clermont.fr

Retrouvez notre actualité sur



Lycée Valéry Larbaud Cusset



lycee_valery_larbaud

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Vous apprendrez tout au long de votre formation et des **14 semaines de stage** à développer les **compétences en autonomie** d'un futur professionnel dans différents secteurs (**restauration rapide, collectivité, cafétéria**).

En production, vous **réceptionnez et entreposez** les denrées et produits. Vous **réalisez et mettez en valeurs de préparations alimentaires simples**, en respectant les consignes et la réglementation relative à **l'hygiène et la sécurité**. Vous conditionnez vos préparations en vue d'**une distribution sur place ou à emporter**.

En service, vous mettez en place et réapprovisionnez les espaces de distribution, de vente et de consommation, conseillez les clients ou les convives, prenez et préparez leurs commandes, assurez la distribution et le service des repas, encaissez les prestations et effectuez les opérations d'entretien des locaux, des équipements, du matériel.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Ce CAP se prépare en **2 ans**. La formation se déroule sous **statut scolaire** ou en **apprentissage**.

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

Certaines places sont disponibles aux ULIS Pro.

Enseignements (<i>répartis sur deux ans</i>)
Français
Histoire-géographie
Enseignement moral et civique
Mathématiques
Sciences
Langue Vivante A : Anglais
Arts appliqués et cultures artistiques
Education Physique et Sportive
Enseignements professionnels
Réalisation du chef d'œuvre
Prévention Santé Environnement

ET APRÈS ?

Le titulaire du **CAP** peut **exercer directement** son métier dans les **établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateau-repas**.