



CAP Production

→ Formation en 2 ans
après une 3^e générale,
une 3^e professionnelle
ou une 3^e Segpa

OBJECTIFS

Développer des compétences professionnelles dans les différents secteurs de la restauration : rapide, collective, cafétéria.

FONCTIONS EXERCÉES :

- Réalisation et mise en valeur des préparations alimentaires simples,
- Accueil du client, prise de commandes et conseil en restauration rapide,
- Service des repas,
- Encaissement des prestations,
- Hygiène du matériel, des équipements et des locaux.

→ Une formation motivante avec plus de **50 % d'enseignement professionnel**

- Production alimentaire, Services en restaurations
- Hygiène professionnelle et sécurité
- Technologie des équipements
- Science de l'alimentation
- Communication

14 semaines de stages dans différents secteurs de restauration : rapide, collective, commerciale.

→ Les points forts de la formation :

- Cours en petits effectifs,
- Réalisation de nombreux projets et visites, voyage scolaire
- Préparation du Certificat de sauveteur et secouriste du travail.

QUALITÉS REQUISES

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle

- Goût pour le travail en équipe et la communication
- Dynamisme
- Sens de l'organisation
- Résistance physique

et service en restaurations



Une formation
motivante
avec plus de 50 %
d'enseignement
professionnel



INSERTION PROFESSIONNELLE

Poste d'employé qualifié de
restauration, d'équipier responsable, de
chef groupe, de responsable d'un point
de vente

- Services de restauration collective
du secteur des administrations
et des entreprises, de la santé
ou du secteur scolaire ou universitaire
- Restauration commerciale
en libre-service (cafétéria...)
ou en restauration rapide.
- Entreprises de fabrication de plateaux
repas (pour les avions, les trains...)

POURSUITE D'ÉTUDES

Avec un bon dossier scolaire,
sous statut scolaire
ou par apprentissage

- Mentions complémentaires
d'employé barman,
charcutier-traiteur...
- CAP d'une autre spécialité
- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation
et services en restauration

