



CAP PRODUCTION et SERVICES en RESTAURATION

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

Ce CAP propose une polyvalence dans les enseignements professionnels qui permet une ouverture sur des emplois très différents.

Activités professionnelles



Préparation et distribution de repas en situation de restauration rapide ou collective, vente à emporter...

Assemblage et mise en valeur de mets simples

Mise en valeur des espaces de distribution et de vente, réapprovisionnement, entretien des locaux

Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation
Envie et curiosité

Organisation, Adaptabilité

Aptitudes au travail en équipe

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

TRAVAUX PRATIQUES
(cuisine et locaux)
TECHNOLOGIE
PSE (PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)
CHEF D'OEUVRE

NUTRITION
MICROBIOLOGIE
CONNAISSANCE DU MONDE PROFESSIONNEL
CO-INTERVENTION avec français et maths



ENSEIGNEMENT GENERAL

FRANCAIS
HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUE VIVANTE
AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION

EDUCATION PHYSIQUE
MATHS / SCIENCES
ARTS APPLIQUES



Après le CAP

- Insertion dans la vie active
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL

