

# CAP Production & Service en Restaurations

FORMATION DIPLÔMANTE  
NIVEAU 3

PÉRIODES EN ENTREPRISES :  
14 SEMAINES SUR 2 ANS

SOUS STATUT SCOLAIRE OU PAR APPRENTISSAGE

## Objectifs de la formation :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Produire, assembler, dresser et conditionner les préparations
- Être acteur de la sécurité alimentaire
- Mettre en place, réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, conseiller, et assurer le service aux clients
- Assurer l'encaissement des prestations
- Entretien des locaux, matériels et équipements de restauration
- Effectuer les contrôles qualité
- Contribuer à l'image de marque de l'entreprise

**Admission :** Après la classe de 3ème ou réorientation depuis une classe de seconde.



## SOFT SKILLS

- Hygiène et propreté
- Esprit d'équipe
- Résistance physique : station debout
- Politesse, courtoisie et aisance relationnelle
- Rigueur, organisation et soin
- Disponibilité pour la clientèle



## EMPLOIS CONCERNÉS

- Employé de cafétéria
- Employé de restauration collective (cantine scolaire, entreprise, hôpital...)
- Equipier polyvalent de restauration rapide
- Employé de sandwicherie



## POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Commercialisation et Services en HCR
- CAP Cuisine
- Et avec un très bon dossier :
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac Pro Bio-Industries de transformation



## EXAMENS

- CCF (Contrôles en Cours de Formation)
- PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel)



ENT



Lycée Professionnel François Rabelais  
13 avenue de Charbonnier  
63570 Brassac Les Mines  
Mail : 0630012w@ac-clermont.fr  
Tél : 04 73 54 05 62