



**Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)**

## PRÉSENTATION :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci.
- Il assure la distribution et le service des repas.
- Il procède à l'encaissement des prestations.
- Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel. Par ses activités.
- Il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement.
- Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

## LES SECTEURS :

- Restauration rapide.
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria).
- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...).
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

## PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP) :

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est de 14 semaines sur un cycle de 2 ans. Les PFMP seront réparties, sur chaque année de formation et dans toute la mesure du possible, sur au moins deux des secteurs suivants :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service
- Restauration collective.

## Bloc 1 : Production alimentaire.

Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires  
Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires  
Réalisation de préparations et de cuissons simples  
Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires  
Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.

## Bloc 2 : Service en restauration.

Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation  
Prise en charge des clients ou des convives et contribuer à la vente additionnelle  
Encaissement des prestations  
Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

## Bloc 3 : PSE.

## Bloc 4 : Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique.

## Bloc 5 : Mathématiques Physique-chimie.

## Bloc 6 : Éducation physique et sportive.

## Bloc 7 : Langue vivante étrangère.



## LES MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques : cuisine collective, laboratoire de sciences, salles de classe équipées de vidéoprojecteur.



## LES + À SAINT VINCENT DE PAUL

- Être accompagné dans ses apprentissages.
- Étudier auprès d'enseignants disponibles, rigoureux et innovants dans leur pédagogie.
- Accompagnement dans la recherche des PFMP (CV, lettre de motivation, listing d'entreprises).
- Une situation géographique privilégiée permettant des sorties pédagogiques, culturelles...
- Voyages linguistiques/culturels.
- Mini forum des métiers et des formations, intervenants professionnels.

## POURSUITE D'ÉTUDES APRÈS LE CAP:

- Certificat de spécialisation cuisinier en desserts de restaurant. (1 an)
- Certificat de spécialisation employé barman. (1an)
- Certificat de spécialisation sommellerie. (1an)
- Bac pro commercialisation et services en restauration. (2ans)

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de postes définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence :

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Équipier polyvalent.



**SAINT  
Vincent**  
DE PAUL  
LYCÉE PROFESSIONNEL  
& TECHNOLOGIQUE

LYCÉE PROFESSIONNEL & TECHNOLOGIQUE SAINT VINCENT DE PAUL

8 Bd du Général de Gaulle, 60000 Beauvais

03 44 11 16 00

secretariat@st-vincentdepaul.fr



Retrouvez-nous sur :

