

# CAP

Production et Service en Restaurations  
(rapide, collective, cafétéria)

## Formation professionnelle

Lycée Marlioz - Aix les Bains

### Objectifs de formation



Le titulaire du CAP **Production et Service en Restaurations** est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.



### Débouchés professionnels



Le titulaire du CAP **Production et Service en Restaurations** exerce son métier dans différents secteurs :

- Fonction de production : dans les règles d'hygiène et de sécurité, préparation chaude et froide, assemblage et mise en valeur de mets simples.
- Fonction de service : réalisation et mise de valeur de l'espace de distribution et de vente. Accueil et conseil du client, encaissement.
- Fonction d'entretien des locaux et des équipements : nettoyage, désinfection et remise en état des locaux, matériels et équipement du secteur cuisine
- Fonction gestion de la qualité : contrôle des températures et de la traçabilité.
- Esprit d'**équipe** et sens de l'**organisation**...
- Aptitude à la **communication**, sens du **contact**...
- Bonne **résistance physique** et la capacité de s'adapter à de fortes **contraintes horaires**.
- Faire preuve de **dynamisme** et de **réactivité**.



### Profil et Qualités requises



# Enseignements et horaire hebdomadaire

	Durée hebdomadaire moyenne indicative	%
<b>Enseignements professionnels et enseignements liés à la spécialité</b>		
Fonction de production	13 h 30	<b>63.33%</b>
Fonction de service		
Fonction d'entretien des locaux et des équipements		
Fonction de gestion de la qualité		
Prévention – Santé - Environnement	1 h 30	
Co-intervention en Français et Mathématiques	2 h	
Réalisation d'un chef d'œuvre	2h	
<b>Enseignements généraux</b>		
Français, Histoire, Géographie, Education civique	2 h	<b>30%</b>
Mathématiques	1 h 30	
Anglais	1 h 30	
Arts Appliqués	2 h	
EPS	2 h	
Accompagnement personnalisé	2h	<b>6.67%</b>

## Formation



- Durée des études : **2 ans**
- Immersion en **entreprise**  
→ **4 périodes de formation en milieu professionnel**, d'une durée totale de **14 semaines** réparties sur les 2 années de formation  
→ **Possibilité d'alternance en entreprise en classe de Terminale**

## Environnement de travail



- La section CAP dispose d'un **restaurant pédagogique**.  
→ **Salle de restauration**  
→ **Cuisine pédagogique**

## Poursuite d'études



- Possibilité de commencer la **vie active**  
Forte demande d'embauche
- Possibilité de **continuer les études**  
CAP ou BAC Pro

## Conditions d'admission



- Poursuite après la 3<sup>ème</sup>  
SEGPA, PREPA METIERS, GENERALE

**CONTACTEZ NOUS !**

**CAP Production et Service en Restaurations**  
Lycée Marlioz  
BP 251 - 73 102 AIX-LES-BAINS  
ce.0730003g@ac-grenoble.fr

