

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) participe à la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

### Ses principales missions sont :

- Réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés
- Assembler et mettre en valeur des mets simples
- Conditionner et remettre à température les plats cuisinés
- Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente
- Conseiller le client et lui présenter les produits
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations évolue dans des établissements de restauration rapide, de vente à emporter ainsi que dans la restauration collective.



**Public visé :** sortie de 3e à 29 ans révolus



**Lieu :** UFA André Siegfried à Haguenau



**Durée :** 2 ans



**Apprentissage :** 1 jour / semaine + 2 jours tous les 15 jours



**Diplôme de l'Éducation Nationale (niveau 3)**



FLASHEZ LE  
CODE  
POUR VOUS  
PRÉINSCRIRE

Lycée des métiers  
**André Siegfried**

  
RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

GIP FCIP  
**CFA**  
ACADÉMIE DE STRASBOURG  
GRAND EST

## PROGRAMME

### Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Environnement professionnel
- Technologie
- Hygiène professionnel
- Sciences de l'alimentation

### Enseignement général :

- Français
- Histoire-Géographie
- Éducation Civique et Morale
- Mathématiques - Sciences
- Éducation Physique et Sportive
- Langues Vivante
- Prévention-Santé-Environnement (PSE)

## POURSUITE DE PARCOURS

### Entrée dans la vie active :

- Aide de cuisine
- Équipier polyvalent de restauration rapide

### Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4



### CONTACT

**Cynthia BLUMERT**  
Chargée de développement  
03 88 73 45 47  
cynthia.blumert@cfa-academie.fr