

CAP



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

## POUR QUI ?

Tu es poli.e, attentif.ve, organisé.e et sensible à l'hygiène  
Tu es soigné.e, tu as une bonne résistance physique

Ce CAP permet d'accéder  
directement à un  
métier en 2 ans.

Il peut également  
mener à une  
poursuite  
d'études

Plateau technique



Mise en place des préparations  
réalisées pour la vente

Exemple de préparation



# QUELS ENSEIGNEMENTS ?

## Enseignements professionnels : 19 h par semaine Théoriques et pratiques en lien avec des situations professionnelles

### ➤ Production culinaire

Réaliser des préparations chaudes et froides, apprendre à servir et à vendre des préparations réalisées

### ➤ Service et distribution

Apprendre à servir et à vendre les plats cuisinés

### ➤ Entretien des locaux et des équipements

Apprendre les techniques de nettoyage professionnelles

### ➤ Connaissance des milieux professionnels

Comprendre le secteur de la restauration

### ➤ Microbiologie appliquée

Comprendre les mesures d'hygiène à adopter dans le métier

### ➤ Sciences de l'alimentation

Etudier les aliments et les produits alimentaires...

Biologie prédominante

## Enseignements transversaux

Co-intervention, réalisation d'un chef d'oeuvre, consolidation - accompagnement personnalisé - accompagnement au choix d'orientation

## Enseignements généraux : 10 h

Mathématiques, physique-chimie, français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, éducation physique et sportive, langue vivante, arts appliqués, prévention santé et environnement

## Formation en milieu professionnel : 18 h

Formation au diplôme de Sauveteur Secouriste du Travail

### Nouveauté

Vous pouvez passer à la formation en apprentissage durant votre cursus au lycée professionnel

## OÙ EN ALSACE ?



### Bas-Rhin

Lycée Siegfried HAGUENAU  
EREA ILLKIRCH  
Lycée Camille Schneider MOLSHEIM  
Lycée Jules Verne SAVERNE  
Lycée Aristide Briand SCHILTIGHEIM  
Lycée Schweisguth SELESTAT

### Haut-Rhin

Lycée Henner ALTKIRCH  
Lycée Blaise Pascal COLMAR  
Lycée Storck GUEBWILLER  
Lycée Rebberg MULHOUSE  
Lycée Louise Weiss SAINTE MARIE AUX MINES  
Lycée Pointet THANN  
Lycée Zurcher WITTELSHEIM  
Lycée privé Don Bosco WITTENHEIM

## ET APRÈS ?

### Insertion directe

Agent polyvalent en restauration collective, restauration rapide ou à thème (pizzeria, crêperie...)

### Poursuite d'études :

- **Spécialisation dans d'autres CAP** (en 2 ans) : CAP Services hôteliers, CAP Cuisine, CAP Employé de vente spécialisé, CAP AEPE (accompagnement éducatif petite enfance), CAP Agent technique en milieu familial et collectif, CAP Agent de sécurité (en 1 an)
- **Mention complémentaire** (en 1 an) : MC Employé traiteur, MC Barman
- **Bac pro** (en 3 ans) : Bac pro Commercialisation et service en restauration, Bac pro Cuisine, Bac pro Hygiène propreté stérilisation

### Le saviez-vous ?

Il s'agit d'un secteur en pleine expansion.