

# 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.