LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ | JEANNE MANCE
CFA · CENTRE DE FORMATION

Maj 13/09/2023

CAP

Production et Service en Restauration

Niveau 3

Les candidats seront en capacité d'exercer dans les domaines suivants :

- Restaurants d'entreprises
- Cafétérias
- Restauration rapide

PROFIL DU CANDIDAT ET COMPETENCES PRINCIPALES A ACQUERIR AU COURS DE LA FORMATION

- Dynamique, bonne présentation, avoir le sens de l'hygiène, bonnes qualités relationnelles.

Les candidats devront en fin de formation être capable de :

- *En production* :

Réceptionner et entreposer des produits ou plats préparés.

Assembler et mettre en valeur des mets simples dans le respect de la règlementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Conditionner et remettre en température des plats cuisinés.

- *En service :*

Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente, réapprovisionnement.

Conseiller le client et lui présenter les produits.

Procéder à l'encaissement des prestations.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- Français – Histoire - Géographie – Education Morale Civique
- Mathématiques – Sciences Physiques
- Prévention Santé Environnement
- Education Physique et Sportive
- Langue vivante étrangère : Anglais
- Arts appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Pôle 1 : Production alimentaire
- Pôle 2 : Service en restauration
- Chef d'oeuvre

PRE REQUIS NECESSAIRES POUR PARTICIPER A LA FORMATION

- **Avoir effectué une classe de 3ème ou 3ème Prépa métiers, 3ème Segpa**
- **Autre situation ou réorientation, nous contacter.**

CONTACT : lppjm@jeannemance.org

Madame AUBERTIN au 03.25.83.11.22

Rue du Paradis - 10000 TROYES
www.jeannemance.org

CAP Production et Service en Restauration

INSCRIPTION

Contactez le lycée pour prendre le rendez-vous auprès du Chef d'Etablissement

Entretien de motivation en présence d'un parent ou responsable. Fournir bulletins de notes des années précédentes et diplôme obtenu.

Un dossier de Pré-inscription est donné à l'issue du rendez-vous si acceptation.

POURSUITES D'ETUDES

Pas d'équivalence dans le domaine.
En passerelle : Possibilité d'intégrer la 2nde ou la 1ère d'un :

- Bac Professionnel Commercialisation et Service en Restauration
- Bac Professionnel Cuisine

REMUNERATION

Tout au long de la formation, la rémunération correspondra à un pourcentage du SMIC déterminé en fonction de l'âge et la progression dans le cycle de formation.

AVENIR PROFESSIONNEL

- En restauration collective : Administrations, entreprises, hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées, secteur scolaire et universitaire..
- En restauration commerciale : Restauration en libre-service, restauration rapide, cafétéria

PARCOURS

La formation se déroule sur 2 ans.
2 jours en formation ; 1 an : 400 h ; 2 ans : 800 h
3 jours en entreprise.

L'effectif d'apprentis ne doit pas dépasser la moitié de l'effectif total de la classe.

Un contrat d'apprentissage doit avoir une durée minimum de 6 mois.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Code RNCP : 35317

- Date de la formation : Septembre de l'année N à Juillet de l'année N+2
- Méthode : Présentiel
- Résultats et modalités d'examen : *Voir fiche détaillée*

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Accès au lieu de formation : Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Accès à la prestation :
Une adaptation de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

Rue du Paradis - 10000 TROYES
www.jeannemance.org