

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 réglementation 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, 3^{ème} 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.fr



INSCRIPTION

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



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 2^{nde} ou la 1^{ère} d'un :

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

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



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.



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.

