

# 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<sup>ème</sup> Segpa
- Autre situation ou réorientation, nous contacter.



CONTACT : [lppjm@jeannemance.org](mailto:lppjm@jeannemance.org)

Madame AUBERTIN au 03.25.83.11.22

Rue du Paradis - 10000 TROYES  
[www.jeannemance.fr](http://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<sup>nd</sup>e ou la 1<sup>ère</sup> d'un :

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

## TARIF

Se référer à la fiche tarifaire en cours.

Aide possible par bourses nationales après étude du dossier par le Rectorat



## 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 en sortant de 3<sup>ème</sup>.

Périodes de Formation en Entreprises :  
14 semaines réparties sur 2 ans



## 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.

