



CAP

PRODUCTION & SERVICE EN RESTAURATIONS
(RAPIDE, COLLECTIVE GASTRONOMIQUE, RESTAURANT D'ENTREPRISE)

EN 2 ANS OU 1 AN (SELON PROFIL)

CAP

PRODUCTION & SERVICE EN RESTAURATIONS

Le titulaire CAP «Production et service en restaurations» (rapide, collective gastronomique, restaurant d'entreprise) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

À partir de 15 ans après une classe de 3ème.

Les aptitudes et qualités requises

- Réel intérêt pour le domaine culinaire / service restauration
- Dynamisme, vivacité
- Sens des relations humaines, esprit d'initiative, sens commercial
- Hygiène irréprochable, tenue correcte



CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie du métier
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Anglais professionnel

Domaine général

- Français/Histoire-Géographie
- Mathématiques/Sciences
- Prévention Santé Environnement
- Education physique et sportive

Emploi type

Agent en restauration rapide, collective gastronomique ou restaurant d'entreprise.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la

Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

Il accueille, conseille le client, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

LE RYTHME DE L'ALTERNANCE

3 semaines / mois en entreprise et 1 semaine / mois au Campus.

Renseignements et inscriptions sur
www.campusdegroisy.com
ou au 04 50 68 00 50



126 chemin des métiers - 74570 GROISY
Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04
contact@campusdegroisy.com
www.campusdegroisy.com