

PRODUCTION et SERVICES en RESTAURATIONS



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

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

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Programme :

	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français, Histoire-Géographie	0.50h + 1h	1h + 2h
Enseignement moral et civique	0.50h	1h
Mathématiques, Physique -Chimie	0.50h + 1h	1h + 2h
Anglais	0.50h + 1h	1h + 2h
E.P.S.	2.50h	2.50h
Arts appliqué	1h	1h
Total matières générales	8.50h	8.50h
Consolidation, Ac.Perso, Ac.Choix Orientat*	1.50h + 2h	1.50h + 2h
Enseignement professionnel	2h + 9.50h	2h + 10h
Co-intervention professionnel + Français	1.50h	1.50h
Co-intervention professionnel + Math	1.50h	1.50h
Réalisation chef d'œuvre	3h	3h
PSE	1.50h	1h
Total matières professionnelles	19h	19h



Diplôme préparé :

**Certificat
d'Aptitude
Professionnelle :
Production et service en
restaurations**

Durée de la formation :

2 ans

Périodes de Formation en Milieux Professionnels :

14 semaines sur les 2 années de formation

Origines du recrutement :

- 3^{ème} générale
- 3^{ème} SEGPA
- 3^{ème} Prépa Métiers (6 h)

Poursuite d'études : avec un bon dossier scolaire

Mention Complémentaire, BP, Bac Pro,

Lycée Professionnel Auguste BOUVET

10, rue Auguste BOUVET – 26100 ROMANS sur Isère Tél. 04 75 02 04 42 Fax 04 75 71 11 78 courriel : ce.0260044g@ac-grenoble.fr

