



Certificat d'aptitude
Professionnelle

Niveau
3

Production et Service en Restauration rapide (rapide, collective, cafétéria)

SECTEUR RESTAURATION

Christine STEPEC Coordinatrice santé, social
Mel : christine.stepec @ac-poitiers.fr

Tel : 05 49 44 04 62

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Production et Service en Restauration rapide doit être capable, dans un établissement de restauration collective ou commerciale libre service (cafétéria) ou de restauration rapide (une viennoiserie, une sandwicherie ou un point de vente à emporter) d'assurer des opérations:

- de fabrication ;
- de portionnement ;
- de conditionnement ;
- de conservation et de distribution des produits alimentaires dans des règles strictes d'hygiène.

DÉBOUCHÉS

- Services de restauration collective ;
- Cafétéria ;
- Restauration rapide : fast-foods, viennoiseries, sandwicheries.

POURSUITE D'ÉTUDES



LYCÉE PROFESSIONNEL LE DOLMEN
Lycée des métiers «de la Mode et des Services»
71 rue du Dolmen . 86036 POITIERS Cedex Tél. 05 49 44 04 62 .
www.lycee-dolmen.com

CONTENU ET SAVOIR-FAIRE à acquérir

- Production alimentaire ;
- Service en restauration ;
- Technologies ;
- Hygiène professionnelle ;
- Sciences de l'alimentation ;
- Prévention - Santé - Environnement.

ORGANISATION DE LA FORMATION

14 semaines de formation en entreprise réparties sur les deux années sur au moins deux des secteurs suivants :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale, libre service
- Restauration collective

Horaire hebdomadaire élève :

- Français Histoire.- Géographie, Enseignement moral et civique : 2 h ;
- L.V. : 1.5 h ;
- Maths Physique Chimie : 1.5 h ;
- EPS : 2.5 h ;
- Arts appliqués et cultures artistiques : 1 h ;
- PSE: 1 h ;
- Enseignement Professionnel : 14.5 h ;
- Accompagnement personnalisé : 3.5 h ;
- Co-intervention Enseignement professionnel et français : 1.5h ;
- Co-intervention Enseignement Professionnel et mathématiques : 1.5 h.

