

2 rue Salvador Allende
28105 DREUX BP 30257

📞 02 37 38 09 10

✉ ce.0280925d@ac-orleans-tours.fr

CAP

Production et Service en Restaurations



ldmgilbertcourtois



@GilbertLycee



www.lyceegilbertcourtois.com



Production et Service en Restaurations



Objectifs de la formation

- Former un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration (cafétéria, restauration collective et rapide)

Contenus

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et les réglementations relatives à l'hygiène et à la sécurité
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer sa commande
- Assurer la distribution et le service des repas
- Encaisser des prestations
- Entretenir les locaux, les équipements et le matériel

Poursuites d'études

- CAP cuisine / CAP Pâtissier
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration / Bac Pro Cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant / MC Employé barman
- Certification de spécialisation en Restauration Collective

Débouchés professionnels

- Employé de restauration commerciale, libre-service : cafétéria
- Employé de restauration rapide ou collective en structure publique, ou privée, ou associative (hôpitaux, EPHAD, établissements scolaires....)

