



Production et Service en Restaurations



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....)*

