

CAP

NIVEAU 3

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

CAMPUS DE BORDEAUX



Campus
du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

DYNAMISME ET SENS DE L'ACCUEIL

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations est un professionnel qualifié qui peut exercer dans différents secteurs de la restauration. Il réalise et met en avant des préparations alimentaires tout en accueillant et en conseillant ses clients.

MÉTIERS VISÉS

- Employé de service de restauration collective publique, privée, associative
- Employé en restauration commerciale
- Employé en entreprise de fabrication de plateaux conditionnés

PRÉREQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus (15 ans sous conditions)
- Forte motivation pour le contact client et la communication

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Réceptionner et assembler les plats préparés
- Confectionner des plats pour service individuel et de groupe
- Mise en valeur des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Préparer, assembler et mettre en valeur la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité

MODALITÉS :

- 2 ans en alternance : 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Restaurant d'application
- Cuisines d'entraînement
- Interventions de professionnels du métier
- Conférences et ateliers spécialisés
- Préparation aux concours professionnels
- Sorties pédagogiques
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

TAUX DE RÉUSSITE 61.54 %

* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

PROGRAMME

BLOC 1 :

PRODUCTION ALIMENTAIRE

- Réceptionner et stocker les produits
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples

BLOC 2 :

SERVICE EN RESTAURATION

- Accueillir, informer, conseiller les clients
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations

BLOC 3 :

PREVENTION SANTE ET ENVIRONNEMENT

- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

BLOC 4 :

FRANÇAIS- HISTOIRE GEOGRAPHIE- ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

- Évaluer sa production orale ou écrite
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement

BLOC 5 :

MATHEMATIQUES ET PHYSIQUE CHIMIE

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire

BLOC 6 :

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Construire durablement sa santé

BLOC 7 :

LANGUE VIVANTE ETRANGERE

- Comprendre la langue écrite et orale
- S'exprimer à l'oral