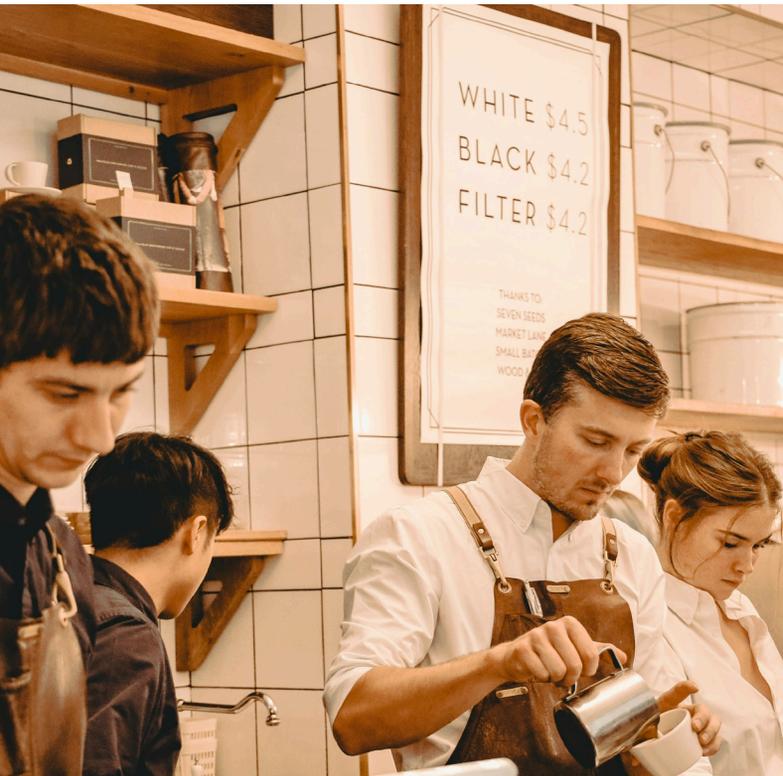


CAP

NIVEAU 3

# PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



Campus  
du Lac

Une école  
CCI BORDEAUX GIRONDE

## DYNAMIQUE, CHALEUREUX ET SOURIANT

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

### PRÉ-REQUIS

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

## POSTULER

Inscription en ligne sur :

[campusdulac.com](https://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
- Sorties Pédagogique
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage

## RECRUTEMENT :

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

76.92% TAUX DE RÉUSSITE

TAUX D'INSERTION : EN COURS

START  
& BOOST

# 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