

### Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés ;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse à savoir la connaissance de son environnement professionnel, les réglementations et normes en vigueur, la santé et la sécurité au travail, la qualité de la production et des prestations, le développement durable, l'utilisation des outils numériques et logiciels professionnels.

#### Débouchés

- restauration rapide ;
- restauration commerciale libre-service (cafétéria) ;
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...);
- entreprises de fabrication de plateau-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

#### Emplois concernés

- employé de cafétéria ;
- employé de restauration ;
- employé de restauration rapide ;
- employé de restauration collective ;

Après une expérience professionnelle et selon ses aptitudes, le titulaire du CAP peut accéder à des formations ou des postes offrant de plus larges responsabilités : employé qualifié de restauration, responsable de zone ou chef d'équipe, chef de groupe, adjoint au responsable, responsable d'un point de vente...

#### Accès à la formation

Après une classe de 3ème

#### Programme

Grille horaire (a)	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
<b>Enseignement professionnel</b>	<b>333h30</b>	<b>312h</b>
<b>Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Réalisation d'un chef d'œuvre(c)</b>	<b>87h</b>	<b>78h</b>
<b>Prévention Santé Environnement</b>	<b>43h30</b>	<b>26h</b>
<b>Français, Histoire-Géographie</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Enseignement moral et civique</b>	<b>14h30</b>	<b>13h</b>
<b>Mathématiques – Physique-Chimie</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Langue vivante</b>	<b>43h30</b>	<b>39h</b>
<b>Arts appliqués et culture artistique</b>	<b>29</b>	<b>26h</b>
<b>Education physique et sportive</b>	<b>72h30</b>	<b>65h</b>
<b>Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation</b>	<b>101h30</b>	<b>91h</b>
<b>Période de formation en milieu professionnel (semaines)</b>	<b>6 à 7</b>	<b>6 à 7</b>

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

### Enseignements professionnels

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- La microbiologie appliquée : groupes microbiens ; agents antimicrobiens ; bio-contaminations en restauration et en service : leur origine, leur prévention et leur traitement...
- Les sciences de l'alimentation : étude des produits alimentaires et de leur qualité nutritionnelle ; des besoins et de l'équilibre alimentaire ; du comportement alimentaire (son évolution ; les erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles) ; l'étude de la toxicologie et de la parasitologie alimentaires...
- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires (lavage, épiluchage, pesée, ....)
- Réaliser des préparations et des cuissons simples (cuisson vapeur, à l'eau, réalisation à chaud, à froid, .....
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production (nettoyage, lavage des ustensiles, ...)
- La prévention et la sécurité : les principaux risques dans le secteur professionnel.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle (identification des besoins, prise de commande, ....)
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes (Nettoyage, lavage de la vaisselle, des vestiaires, des sanitaires,....)

### Blocs de compétences :

#### Bloc n° 1

**Production alimentaire** : Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires ; Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires ; Réaliser des préparations et des cuissons simples ; Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires ; Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

#### Bloc n° 2

**Service en restauration** : Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation ;

Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle ; Assurer le service des clients ou convives ; Encaisser les prestations ; Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

### Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

### Examen

#### Unités professionnelles :

- EP1 : Production alimentaire, coeff. 6
- EP2 : Service en restauration, coeff. 6

#### Unités d'enseignement général :

- EG1 : Prévention-santé-environnement, coeff. 1
- EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique, coeff. 3
- EG3 : Mathématiques - Physique-chimie, coeff. 2
- EG4 : Education physique et sportive, coeff. 1
- EG5 : Langue vivante, coeff. 1

Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures, coeff. 1

### Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

#### Principales poursuites d'études

- MC Employé barman
- MC Employé traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

**A** formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

### Ou se former en Occitanie

#### **Ariège (09)**

Pamiers - Etablissement régional d'enseignement adapté Guy Villeroux (Public) **I A**

#### **Aude (11)**

Carcassonne - Lycée professionnel Charles Cros (Public) **I**

Narbonne - Lycée Louise Michel (Public) **I**

Carcassonne – Purple campus **A**

#### **Aveyron (12)**

Saint-Affrique - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean Jaurès (Public) **I A**

#### **Gard (30)**

Alès - Lycée Jean-Baptiste Dumas (Public) **I**

Bagnols-sur-Cèze - Lycée Albert Einstein (Public) **I**

Nîmes - Lycée professionnel Voltaire (Public) **I**

#### **Haute-Garonne (31)**

Léguévin - Lycée professionnel privé Castelnouvel (Privé) **I**

Muret - Etablissement régional d'enseignement adapté (Public) **I**

Saint-Gaudens - Lycée professionnel Elisabeth et Norbert Casteret (Public) **I A**

Toulouse - Lycée professionnel privé Myriam (Privé) **I A**

Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) **I**

Toulouse - Lycée professionnel Toulouse-Lautrec (Public) **A**

#### **Gers (32)**

Nogaro - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent d'Artagnan (Public) **I A**

#### **Hérault (34)**

Agde - Lycée Auguste Loubatières (Public) **I**

Béziers - Lycée Jean Moulin (Public) **I**

Béziers – Purple campus **A**

Clermont l'Hérault – Institut Marie Sagnier **A**

Lunel - Lycée Victor Hugo (Public) **I**

Montpellier - Lycée professionnel Jules Ferry (Public) **I**

Sète - Lycée Charles de Gaulle (Public) **I**

#### **Hautes-Pyrénées (65)**

Tarbes - Lycée professionnel privé Vincent de Paul (Privé) **I**

#### **Pyrénées-Orientales (66)**

Perpignan - Lycée Pablo Picasso (Public) **I**

Perpignan – Formation Plus Méditerranée **A**

#### **Tarn (81)**

Albi - Lycée professionnel Toulouse-Lautrec (Public) **I**

Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat **A**

Carmaux - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean Jaurès (Public) **I A**

Peyregoux - Maison familiale rurale d'éducation et d'orientation de Peyregoux **A**

#### **Tarn-et-Garonne (82)**

Montauban - Lycée professionnel Antoine Bourdelle (Public) **I**

**I** formation initiale

### En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse

