

# CAP Production et Service en Restaurations



TRAVAILLER DANS UN RESTAURANT COMMERCIAL OU COLLECTIF



**MYRIAM**

Etablissement de l'Enseignement Catholique  
sous contrat d'association

**SITE MAGE : 9 ET 20 RUE MAGE 31000 TOULOUSE**  
**SITE CADÈNE : 334 AV. DES ETATS UNIS 31200 TOULOUSE**

TÉL. 05 61 147 147  
SECRETARIAT@MYRIAM31.COM

[WWW.MYRIAM31.COM](http://WWW.MYRIAM31.COM)



**MYRIAM**

# CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

SOUS STATUT SCOLAIRE / EN APPRENTISSAGE

Le titulaire de ce CAP est un professionnel qualifié, qui sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou distribution alimentaire. Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mises en valeur des mets en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution et de vente et leur réapprovisionnement

## OBJECTIFS

- Accueillir le client, le conseiller, le servir
- Mettre en valeur les produits, les espaces de distributions et de vente
- Stocker les denrées et gérer les stocks
- Réaliser des opérations préliminaires sur les denrées
- Réaliser par assemblage des mets sucrés ou salés
- Entretenir les locaux et équipements
- Encaisser les prestations

## ADMISSION

- Justifier d'un niveau 3ème (générale, professionnelle, SEGPA ou EREA)
- Ou justifier d'un niveau CAP

## LES + DE LA FORMATION

- Cette formation peut être suivie sous statut scolaire ou en apprentissage
- Aide individualisée

## POURSUITE D'ETUDES

- Mentions Complémentaires : Cuisinier en desserts de restaurant, Employé barman, Sommelier
- Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration

## PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français & Histoire Géographie
- Langue vivante (Anglais)
- Mathématiques & Sciences Physiques
- Arts Appliqués et Culture Artistique
- Éducation Physique et Sportive

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Production alimentaire (stocker et réceptionner les produits, Réaliser, Assembler et dresser)
- Service en restauration (mettre en place l'espace de vente, accueillir, informer, assurer le service, encaisser)
- Prévention Santé Environnement
- Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel

PFMP

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (16 semaines réparties sur les deux années)

## DÉBOUCHÉS

- Employé polyvalent de restauration
- Agent de restauration rapide
- Commis de self ou de restaurant
- Serveur
- Employé de cantine
- Préparateur-livreur en restauration rapide

