

CAP

Production et services

En restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Vous êtes :

- ✓ Dynamique
- ✓ A l'écoute

Vous avez :

- ✓ Un bon relationnel
- ✓ une bonne condition physique

— Conditions d'admission —

- Ce CAP se prépare après une classe de 3^{ème}
- La sélection s'effectue sur dossier scolaire dans le cadre d'une procédure informatique académique (Affelnet)

— Déroulement de la formation —

- Ce CAP se prépare sur deux années au lycée professionnel
- La durée des stages est de quatorze semaines soit : sept semaines en 1^{ère} année et sept semaines en 2^{ème} année.
- Ces stages doivent permettre à l'élève de :
 - Réceptionner et tenir les réserves
 - Maintenir l'état marchand du rayon
 - Produire des préparations alimentaires et des repas simples dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - Informer le client
 - Tenir le poste « caisse »

— Contenu de la formation —

Enseignement général

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Sciences, Education physique et sportive, Arts appliqués.

Enseignement Professionnel

Approvisionnement du magasin, Gestion et présentation marchande des produits, Communication Vente, Exploitation commerciale du point de vente, économie-droit, PSE, Réalisation du chef-d'œuvre.

— Poursuites d'études —

- MS Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP cuisine
- BAC PRO cuisine