



**CAP**  
**Production et service**  
**en restaurations**  
(rapide, collective, cafétéria)

Un nouveau diplôme  
au service des professionnels  
des trois secteurs



Un référentiel d'activités professionnelles élaboré avec la participation active des représentants de ces secteurs :

- les principaux syndicats professionnels : Syndicat national de la restauration collective / Restau'Co / Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide.
- des grands groupes de la restauration collective en gestion directe ou concédée, de la restauration rapide, de la restauration type cafétéria.
- des professionnels de la fonction publique et des collectivités territoriales.
- des professionnels d'associations gérant des activités de restauration.

## Une formation articulée autour de 2 pôles

### Production Alimentaire

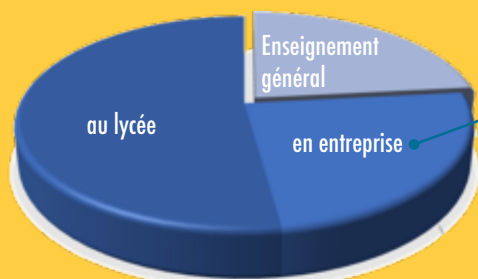
- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires.
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires.
- Réalisation de préparations et de cuissons simples.
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires.
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.

### Service en Restauration

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation.
- Prise en charge des clients ou des convives.
- Service aux clients ou convives.
- Encaissement des prestations.
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

## Une formation en lien étroit avec le milieu professionnel

### Enseignement professionnel



### Votre collaboration est précieuse

La période de formation en entreprise est déterminante pour une insertion professionnelle réussie des futurs salariés. Elle représente 14 semaines réparties sur les deux années.



### Une formation qui prend en compte :

- 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.

Pour plus d'information, nous contacter :

.....  
.....

