

APRÈS LE CAP ?

VIE ACTIVE :

Le titulaire de ce CAP peut occuper un emploi dans **différents secteurs de la restauration** :

- Restauration rapide
- 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 plateaux-repas conditionnés



“

LYCÉE AMPÈRE,
LYCÉE DES MÉTIERS
DE LA MAINTENANCE ET
DES SERVICES À
L'INDUSTRIE

**UNE FORMATION,
UN MÉTIER, UN AVENIR**

LA
LYCÉE AMPÈRE

www.lycee-ampere41.com



/LPAMPERE/



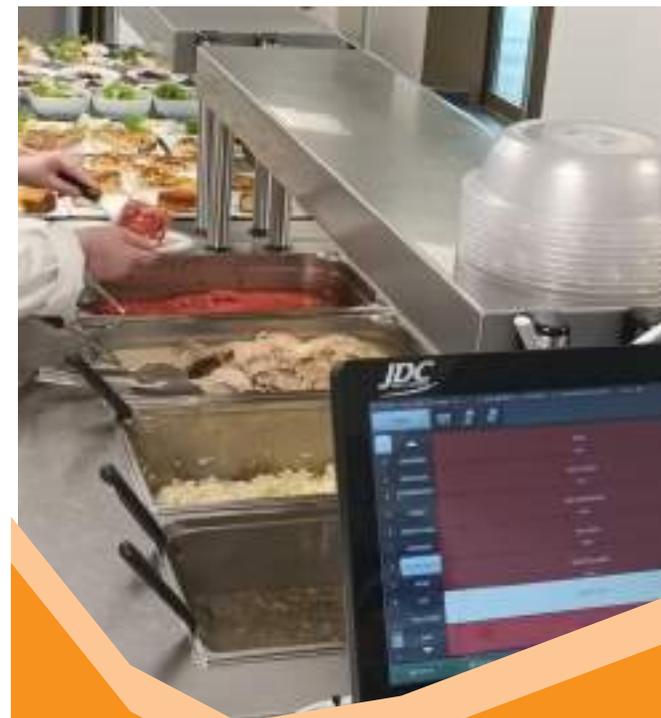
Lycée Ampère
11 rue Jean Bouin
41100 Vendôme



Tél : 02 58 40 01 10



ce.0410031l@ac-orleans-tours.fr



**CAP
PRODUCTION ET
SERVICE EN
RESTAURATIONS**

LA
LYCÉE AMPÈRE



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'enseignement est assuré en situation professionnelle réelle, ce qui permet de responsabiliser les élèves, d'assurer une formation se rapprochant le plus possible des conditions de l'activité en restauration.

Comme dans toutes les spécialités
L'enseignement se répartit entre l'enseignement professionnel et l'enseignement général.

Lien entre l'école et l'entreprise:

Les élèves se rendent en entreprise pour les Périodes de Formation en Milieu Professionnel OBLIGATOIRES :

- 1ère année : 7 semaines
- 2nde année : 7 semaines

Le personnel enseignant assure le suivi des élèves durant ces périodes de formation.

DOMAINES D'ACTIVITÉ

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire du CAP Production et service en restaurations est amené à conduire des activités qui peuvent être classées en 2 pôles :

- Pôle 1 : production alimentaire

- 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



- Pôle 2 : service en restauration

- Accueillir, conseiller le client ou le convive
- Assurer la distribution et le service des repas
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Assurer les opérations d'entretien des espaces de distribution et de consommation



“ **Chaque activité est menée en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.** ”

CONDITIONS D'ACCÈS

Elève provenant :

- d'une classe de 3^{ème} de collège
- d'une classe de 3^{ème} SEGPA
- d'une classe de 3^{ème} Prépa-Métiers

Dossier d'orientation fin de 3^{ème}, (fiche de dialogue) remis par les établissements d'origine (saisie des vœux en juin dans le logiciel AFFELNET par le collège).