

FORMATIONS INITIALES Post 3^{ème}

Secteur d'activité : **RESTAURATION**

Intitulé de la filière :

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

Diplôme délivré :

Certificat d'Aptitude Professionnel

Statut

- **Scolaire et Apprentissage**

Le CAP est un diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale. Il se prépare en 2 ans après la 3^e sous statut scolaire, ou en apprentissage. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en 1 ou 3 ans.

Insertion professionnelle

- **Métiers**

Travailler dans les structures de restauration rapide, restauration commerciale, restauration collective.

- **Perspectives de carrière**

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.

En décrochant leur diplôme, les étudiants n'auront aucune difficulté à entrer dans la vie active. Ils posséderont les compétences nécessaires pour exercer l'une des métiers suivants : agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective ou encore équipier polyvalent et aide de cuisine.

Poursuite d'études

- **Diplômes ou titres professionnels**

Diplôme d'insertion professionnelle, le CAP forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers.

Ce CAP est un **diplôme national reconnu par l'État de niveau 3** reconnu par tous les professionnels de la restauration.

- **Débouchés**

Ce CAP sera un tremplin afin de pouvoir assurer une poursuite d'études. Ils pourront s'orienter vers différentes Mentions Complémentaires comme Cuisinier en desserts de restaurant, Employé barman ou encore Sommelier pour se spécialiser. Un Bac pro Commercialisation et services en restauration pourra également être validé pour approfondir les acquis.

Lieu de formation

Le programme comprend des enseignements généraux, des enseignements professionnels et des périodes de formation obligatoires en entreprise (12 à 14 semaines) **qui, à compter de la rentrée 2023**, sont gratifiés d'une allocation versée par l'État cumulable avec celle éventuellement versée par l'employeur.

Ces PFMP réparties sur deux ans permettent à l'élève de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe de travail, d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

Les activités professionnelles se déclinent en deux parties : la production alimentaire et le service en restauration. Les savoirs associés sont l'environnement professionnel, l'hygiène professionnelle ainsi que les sciences de l'alimentation.

En ce qui concerne l'enseignement général, les cours dispensés sont le français, histoire-géographie, EMC, la Prévention Santé Environnement, les mathématiques et sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive, langue vivante, arts appliqués et culture artistique.

Statut du Lycée

Lycée polyvalent public local d'enseignement qui se compose d'un lycée général et technologique (LEGT) d'une section professionnelle (SEP) et une Unité de formation des apprentis (UFA).

Ministère de tutelle

Les lycées professionnels sont des établissements d'enseignement public dépendant du **ministère de l'éducation nationale**.

Contact et informations

Lycée Polyvalent Simone Veil
21 rue Evariste Galois 1900 BRIVE LA GAILLARDE
05-55-87-38-73