



**Bd Jean de Grandmaison**  
**Accueil impasse Pierre de Coubertin**  
**44270 MACHECOUL-SAINT-MÊME**  
Tél. : 02 40 78 51 24  
Mail : [ce.0440352u@ac-nantes.fr](mailto:ce.0440352u@ac-nantes.fr)



# CAP

## Production et Service en Restaurations

(Rapide, collective, cafétéria)



## CAP Production et Service en Restaurations

Durée : 2 ans (possibilité en 1 ou 3 ans selon divers critères)

Accessibilité : Elèves issus de 3<sup>ème</sup> SEGPA/ULIS/PMET/générale

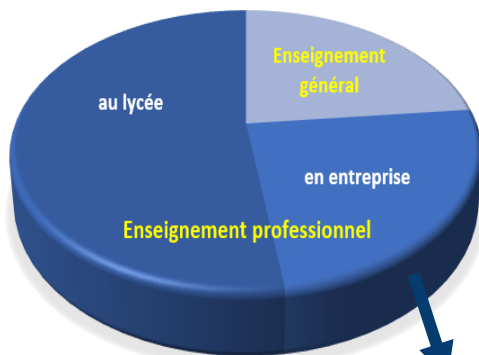
Capacité d'accueil : 12 élèves

Critères d'orientation :

- Curiosité
- Qualités relationnelles
- Respect des règles d'hygiène
- Résistance physique
- Dynamisme et persévérance
- Rigueur et soin dans le travail
- Aptitude à travailler en équipe
- Capacité d'adaptabilité (ex. horaires spécifiques)



### LES TEMPS DE FORMATION



14 semaines cruciales et obligatoires pour l'obtention du diplôme.

Permet à l'élève :

- de compléter sa formation
- d'être confronté aux réalités du métier
- d'acquérir des connaissances et compétences



### Domaines d'activité

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié et polyvalent qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans des établissements variés.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement. Il accueille, conseille le client, prend sa commande et procède à l'encaissement. Il assure des activités d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et des matériels.

### INTEGRATION DANS L'ENTREPRISE

Le/la jeune diplômé-e pourra occuper un poste :

- d'équipier polyvalent,
- d'employé de cafétéria,
- d'employé de restauration rapide ou de restauration collective.
- d'agent polyvalent.

sous l'autorité d'un responsable, il/elle prendra en charge la préparation et la distribution de repas en exerçant son métier dans différents secteurs de la restauration

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service,
- restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives,
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes offrant davantage de responsabilités

- employé qualifié de restauration,
- chef d'équipe,
- responsable d'un point de vente...

### Poursuite d'étude

- Le CAP APR conduit directement à la vie active, cependant sous certaines conditions, il est possible d'envisager un second CAP. Exemple : CAP Cuisine en 1 an