

FILIERE  
restauration  
collective

## les métiers

**Employé polyvalent  
de restauration**  
**Équipier de restauration**  
**Agent de production**

# CAP Production et Services en Restauration

## Présentation

Le titulaire du certificat d'Aptitude Professionnelle 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, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas et encaisse les prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

## Formation

Ce CAP se prépare en 1, 2 ou 3 ans après la classe de 3ème générale, insertion et prépa-métiers.

L'enseignement général est validé par un contrôle en cours de formation.

L'enseignement professionnel est validé par un contrôle en cours de formation et au cours des périodes de formation en entreprise.

Effectifs : 24 élèves.

Matières	seconde professionnelle	terminale professionnelle
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE	11,5H	11,5H
sciences de l'alimentation		
microbiologie appliquée		
. techniques de production culinaire		
. techniques de distribution		
. techniques d'entretien des locaux et du matériel et technologie associée		
. connaissance des milieux professionnels		
. co-intervention	3h	3h
. réalisation chef d'œuvre	3h	3h
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL		
français, histoire, géographie, éducation civique	2h30	2h30
langue vivante	1h30	1h30
mathématiques - sciences physiques	1h30	1h30
Prévention Santé Environnement	1h	1,5h
éducation physique et sportive	2,5h	2,5h
éducation artistique	1h	1h
aide individualisée	1h	

Périodes de formation en milieu professionnel : 14 semaines sur les 2 ans de formation

## Aptitudes souhaitées

Des qualités relationnelles et un sens de la communication seront des atouts essentiels. Il est nécessaire d'avoir une bonne condition physique pour envisager une activité professionnelle dans les secteurs de la restauration rapide et collective. Il est indispensable d'être maître de soi en toutes circonstances car il faudra travailler en équipe et être en contact avec une clientèle. Il est souhaitable d'avoir une bonne présentation, une tenue soignée, une hygiène corporelle irréprochable.

## Poursuite d'études

Équipier responsable  
Chef d'équipe ou responsable de zone  
Responsable de préparation  
Chef de groupe  
Adjoint au responsable  
Responsable d'un point de vente

## Secteurs d'activités

Restauration rapide  
Restauration commerciale libre service (cafétéria)  
Restauration collective dans des structures publiques, privées ou associatives  
Entreprises de fabrication de plateaux repas



14, RUE DU PREMIER FILM . 69008 LYON  
TÉL. 04 78 76 54 70 . FAX : 04 78 76 54 71  
HTTP://WWW2.AC-LYON.FR/ETAB/  
LYCEES/LYC-69/1ERFILM/  
COURRIEL : ce.0690092a@ac-lyon.fr