

PRÉSENTATION



Le titulaire du CAP Production et service en restaurations 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 d'hygiène et de 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.

PROFIL DE L'ÉLÈVE

Profil de l'élève

- Elève de 3^{ème} (Générale, Prépa-métiers, SEGPA)
- Elève en reconversion

Qualités attendues

- Intérêt pour la cuisine et le service
- Attrait pour le travail manuel
- Dynamisme, bonne présentation
- Qualités relationnelles
- Sens de l'hygiène

PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

- 7 semaines de stage en 1^{ère} année
- 8 semaines de stage en 2^{ème} année

Possibilité d'effectuer 4 semaines en Europe



Erasmus+

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective (établissements scolaires, hôpitaux, EPHAD...)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas (transports aérien, ferroviaire...).

LES + DE LA SALÉSIENNE

- 1 stage en Europe possible
- Classe à effectif réduit
- Excellents résultats aux examens
- Label « Lycée des métiers des services aux personnes et aux collectivités »
- Nombreuses sorties ou projets culturels et sportifs
- Production et service au self du lycée



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel (19h/semaine)

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention-santé-environnement
- Réalisation d'un chef d'œuvre

Enseignement général (8,5h/semaine)

- Français, histoire-géographie, EMC
- Mathématiques, Physique-chimie
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Education physique et sportive

Accompagnement et orientation (5,5h/semaine)

DEBOUCHÉS

- Employé de restauration, employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Equipier polyvalent

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP A.T.M.F.C en 1 an
- Préparation concours ATSEM et CAP AEPE en 1 an (Accompagnant Educatif Petite Enfance)
- Bac Pro Cuisine, Service, ASSP... (après étude du dossier)

LYCÉE LA SALÉSIENNE

35 rue de la Richelandière 42100 SAINT-ETIENNE

contacts@lasalesienne42.fr

www.lasalesienne.fr

04-77-49-37-77

PORTES OUVERTES 2023

20-21 JANVIER et 03-04 MARS

Vendredi 16-19H / samedi 09-13H

MINI-STAGE

Inscription sur le site

