

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(RAPIDE, COLLECTIVE, CAFETERIA)



Lycée des Métiers
GABRIEL VOISIN
BOURG-EN-BRESSE
Tél : 04 74 23 02 55



LE METIER

En production, Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

LIEUX D'EXERCICE

- Restauration collective
- Restauration rapide et de vente à emporter
- Entreprises de fabrication de plateaux repas

LES DEBOUCHES

- ☞ Employé de restauration
- ☞ Employé en boulangerie
- ☞ Serveur
- ☞ ...

POURSUITE D'ETUDES

- CAP Cuisinier
- CAP Restaurant
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- ...

LA FORMATION

En plus d'un enseignement général de qualité qui prépare aux besoins de votre futur métier, la formation comprend :

- Cuisine de collectivité
- Service au client
- Encaissement
- Entretien des locaux
- Des stages : **15 semaines** sur 2 ans.

