



CAP

Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Métiers accessibles

Le métier peut être exercé dans différents secteurs de la restauration :

- Restauration rapide
- Restauration en libre service (cafétéria)
- Restauration collective
- Entreprises de plateaux repas

Poursuite d'études

Le titulaire du CAP peut également poursuivre ses études en cas de bon dossier scolaire par un bac pro (2 ans) un Certificat de spécialisation (1 an) ou un Brevet Professionnel (2 ans). Par exemple :

- Bac pro commercialisation et service en restauration ;
- CS Employé Barman ;
- CS Cuisinier en desserts de restaurant ;
- CS Sommellerie

Liens utiles

[Fiche Onisep PSR](#)

[Fiche métier cuisinier](#)

[Quizz sur les métiers de l'hôtellerie et la restauration](#)



Présentation du CAP

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) 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, 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.

Durant les deux années du CAP, l'élève effectue 14 semaines de stage afin de mettre en application les connaissances acquises et de développer de nouvelles compétences. En première année, les stages sont rémunérés 50 euros par semaine et 75 euros par semaine en deuxième année.



Enseignements professionnels

En plus des enseignements généraux (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS, langue vivante), le CAP présente des enseignements professionnels :

- **Production alimentaire** : réception et rangement des marchandises, préparation des produits alimentaires (décongélation, lavage, épluchage), réalisation de préparations et de cuissons simples, dressage des préparations, nettoyage, tri des déchets
- **Service en restauration** : mise en place des espaces, disposition des produits, accueil des clients, proposition des offres, prise de commande, gestion des réclamations, préparation d'une commande, service des repas, conditionnement pour la vente à emporter, ouverture et clôture de caisse, encaissements, nettoyage et lavage

Où se former en Savoie

- Albertville, lycée professionnel le Grand Arc
- Aix les Bains, lycée polyvalent Marlioz
- Barberaz, lycée professionnel privé le Margeriaz
- Chambéry, EREA Amélie Gex
- Challes les Eaux, lycée professionnel hôtelier