

# CAP

## Production et Service en Restauration

**Se prépare en 2 ans  
après la classe de 3<sup>ème</sup>**

### PROFIL REQUIS

- › Être organisé
- › Apprécier le mouvement
- › Être résistant à l'effort
- › Avoir conscience de l'importance de l'hygiène et de la sécurité



# formation

## Au lycée

- › 16h30 par semaine d'enseignement général
- › 17h30 par semaine d'enseignement professionnel

## En milieu professionnel

- › 14 semaines réparties sur les deux années de formation. Elles permettent de mettre en pratique les acquis professionnels et leurs évaluations participent à l'obtention du diplôme.

# Production et Service en Restauration



## NOS POINTS FORTS

- › Restaurant pédagogique «l'Atelier» ouvert aux clients extérieurs du Lycée
- › Des équipements de cuisine de dernière génération
- › Appareils de cuisson informatisés
- › Repas à thèmes
- › Réalisation d'apéritifs dînatoires
- › Participation à des évènements à l'extérieur du lycée



## POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP débouche sur la vie active. Cependant, avec un bon dossier, les élèves peuvent éventuellement continuer leurs études en préparant une mention complémentaire ou un Bac Pro :

- › Mentions complémentaires Cuisinier en desserts de restaurant, traiteur, employé barman
- › Brevet Professionnel Barman
- › Bac Pro Restauration
- › Bac Pro vente conseil en produits alimentaires
- › Bac Pro Cuisine



## LES DÉBOUCHÉS

L'Agent de production et service en Restauration prend en charge la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, de vente à emporter, de restauration commerciale en libre-service, de restauration collective et dans les entreprises de fabrication de plateaux-repas.



## LES PERSPECTIVES D'EMPLOIS

- › Employé en restauration commerciale
- › Employé en restauration collective