

Le CAP Production et Service en Restaurations

Lycée Jean Jaurès
Châtenay-Malabry



3 secteurs

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 :

- La restauration rapide (sandwicheries...)
- La restauration collective (restaurants collectifs d'entreprises, d'établissements scolaires, d'établissements hospitaliers...)
- Les cafétérias

Il peut également être amené à travailler dans une entreprise de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transport ferroviaire, aérien...)

Emplois concernés

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations exerce en tant que :

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective...

Durée de la formation

- Un cursus en deux ans après la 3^{ème}
- Dont 14 semaines de PFMP (Périodes de formation en milieu professionnel = stages)

Des enseignements technologiques et professionnels (Pôle 1)

En production alimentaire, l'élève apprend à :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires (ex : épluchage, taillage...)
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Des enseignements technologiques et professionnels (Pôle 2)

- En service en restauration, l'élève apprend à :
 - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
 - Assurer le service des clients ou convives
 - Encaisser les prestations
 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Des enseignements généraux

- Français
- Mathématiques-sciences
- Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante

Certains enseignements sont réalisés en co-intervention :

un professeur d'enseignement général s'associe à un professeur d'enseignement professionnel de façon à rendre plus concret l'enseignement général et à mettre en perspective l'enseignement professionnel (exemple : co-intervention mathématiques-sciences et production alimentaire)

Le chef - d'oeuvre

Un projet mené pendant deux ans :

- Par les élèves qui travaillent en équipe
- Accompagné par les enseignants
- Aboutissant à une production concrète, présentée par les élèves et valorisant leur savoir-faire (par exemple : un produit fini, un site internet, un journal, un évènement, une exposition...)

Les projets en cours au lycée Jean Jaurès :

création d'un potager d'herbes aromatiques et d'un compost; création d'une exposition dégustation sur la production de miel et les préparations culinaires à base de miel ...

La cuisine d'application : l'économat



La cuisine
d'application :
la zone de
déconditionnement
/ la légumerie



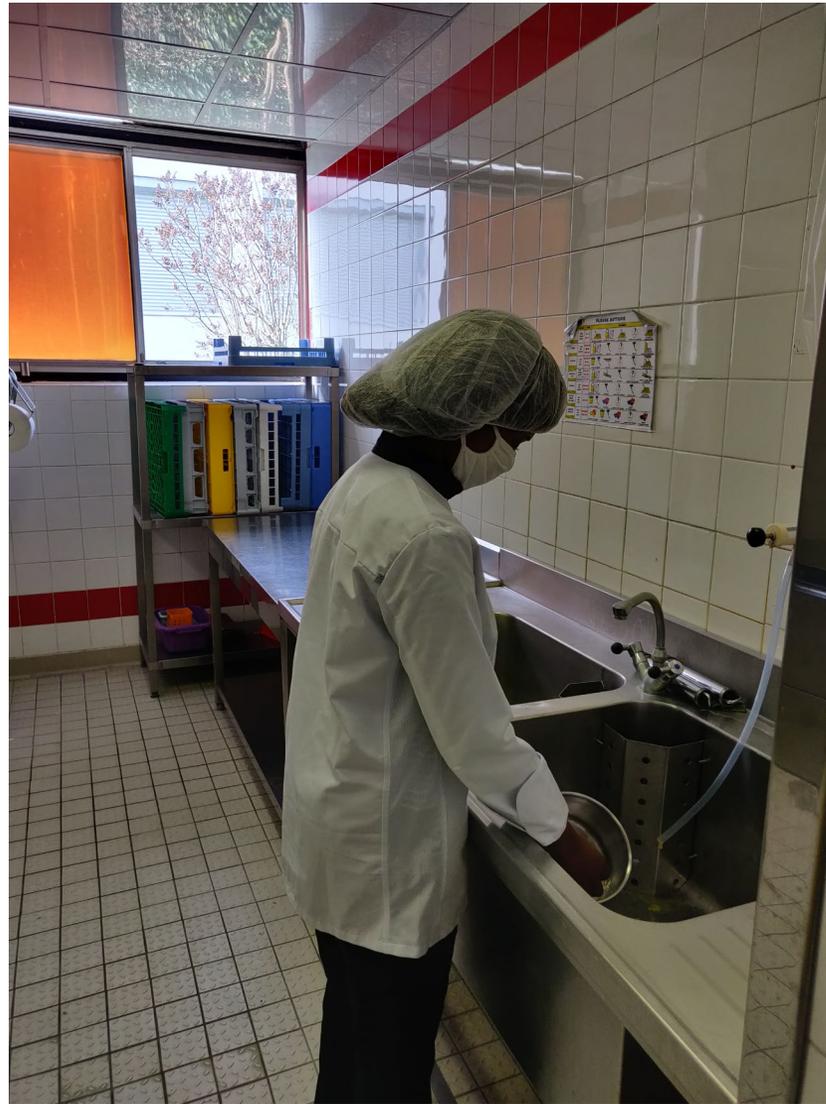
La cuisine
d'application :
la zone de cuisson



La cuisine d'application : la zone pâtisserie



La cuisine d'application : la plonge



Le restaurant d'application

