

- Formation en 2 ans
- 14 semaines de formation en milieu professionnel obligatoires réparties sur les 2 années de formation

Profil :

- Elèves issus d'une 3ème générale, avec ou sans l'option prépa-métiers
- Elèves issus d'une 3ème SEGPA
- Bonne résistance physique
- Goût du travail bien fait
- Disponibilité
- Rapidité et organisation

Le titulaire du **CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)** est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Missions :

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples
- Accueillir, conseiller le client ou le convive
- Prendre et préparer la commande de celui-ci
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel



Insertion professionnelle :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires ou hospitaliers ou d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

