

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



1^{ère} session 2022

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.

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 ou le convive, 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.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés ;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse à savoir la connaissance de son environnement professionnel, les réglementations et normes en vigueur, la santé et la sécurité au travail, la qualité de la production et des prestations, le développement durable, l'utilisation des outils numériques et logiciels professionnels.

Débouchés

- restauration rapide ;
- restauration commerciale libre-service (cafétéria) ;
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...);
- entreprises de fabrication de plateau-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Emplois concernés

- employé de cafétéria ;
- employé de restauration ;
- employé de restauration rapide ;
- employé de restauration collective ;

Après une expérience professionnelle et selon ses aptitudes, le titulaire du CAP peut accéder à des formations ou des postes offrant de plus larges responsabilités : employé qualifié de restauration, responsable de zone ou chef d'équipe, chef de groupe, adjoint au responsable, responsable d'un point de vente...

Accès à la formation

Après une classe de 3^{ème}

Programme

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- La microbiologie appliquée : groupes microbiens ; agents antimicrobiens ; bio-contaminations en restauration et en service : leur origine, leur prévention et leur traitement...
- Les sciences de l'alimentation : étude des produits alimentaires et de leur qualité nutritionnelle ; des besoins et de l'équilibre alimentaire ; du comportement alimentaire (son évolution ; les erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles) ; l'étude de la toxicologie et de la parasitologie alimentaires...
- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires (lavage, épluchage, pesée,)
- Réaliser des préparations et des cuissons simples (cuisson vapeur, à l'eau, réalisation à chaud, à froid,)
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production (nettoyage, lavage des ustensiles, ...)
- La prévention et la sécurité : les principaux risques dans le secteur professionnel.
- 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 (identification des besoins, prise de commande,)
- 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 (Nettoyage, lavage de la vaisselle, des vestiaires, des sanitaires,....)

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité

d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

EP1 : Production alimentaire, coeff. 6
EP2 : Service en restauration, coeff. 6

Unités d'enseignement général :

EG1 : Prévention-santé-environnement, coeff. 1
EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique, coeff. 3
EG3 : Mathématiques - Physique-chimie, coeff. 2
EG4 : Education physique et sportive, coeff. 1
EG5 : Langue vivante, coeff. 1

Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures, coeff. 1

Statistiques

Académie de Montpellier

Pour le CAP Agent polyvalent de restauration
En 2017 : 106 présents, 88 admis (soit 83,02% de réussite).
En 2018 : 116 candidats inscrits, 112 présents, 89 admis (soit 79,46% de réussite)
En 2019 : 128 candidats inscrits, 120 présents, 99 admis (soit 82,5 % de réussite).

Académie de Toulouse

Pour le CAP Agent polyvalent de restauration
En 2018 : 121 candidats présents, 113 candidats admis (soit 93,4% de réussite).
En 2019 : 121 candidats présents, 108 candidats admis (soit 89,3% de réussite).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- MC Employé barman
- MC Employé traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Académie de Montpellier

- 11 Carcassonne**
CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**
Lycée des métiers Charles Cros (*public*)
- 11 Narbonne**
Lycée professionnel Louise Michel (*public*)
- 30 Alès**
Lycée professionnel JB Dumas (*public*)
- 30 Bagnols / Cèze**
Lycée Albert Einstein (*public*)
- 30 Nîmes**
Lycée professionnel Voltaire (*public*)
- 34 Agde**
Lycée Auguste Loubatières (*public*)
- 34 Béziers**
Lycée professionnel Jean Moulin (*public*)
CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**
- 34 Clermont l'Hérault**
Lycée privé Le Cep d'or **A**
- 34 Lunel**
Lycée Victor Hugo (*public*)
- 34 Montpellier**
Lycée professionnel Jules Ferry (*public*)
- 34 Sète**
Lycée professionnel Charles de Gaulle (*public*)
- 66 Perpignan**
Lycée professionnel P. Picasso (*public*)

Académie de Toulouse

- 09 Pamiers**
EREA Guy Villeroux (*public*)
EREA Guy Villeroux **A**
- 12 Saint-Affrique**
lycée polyvalent et des métiers Jean Jaurès (*public*)
lycée polyvalent et des métiers Jean Jaurès **A**
- 31 Léguevin**
Lycée professionnel privé Castelnouvel (*privé*)
- 31 Saint-Gaudens**
Lycée professionnel Elisabeth-Norbert Casteret (*public*)
- 31 Toulouse**
Lycée professionnel privé Myriam (*privé*)
Lycée professionnel Renée Bonnet (*public*)
- 31 Muret**
EREA (*public*)
- 32 Nogaro**
Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent et des métiers d'Artagnan (*public*)
- 65 Tarbes**
Lycée professionnel privé Vincent de Paul (*privé*)

- 81 Albi**
Lycée professionnel Toulouse-Lautrec (*public*)
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat **A**
- 81 Carmaux**
Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean Jaurès (*public*)
- 81 Peyregoux**
MFR d'éducation et d'orientation **A**
- 82 Montauban**
Lycée professionnel Antoine Bourdelle (*public*)

A Formation en apprentissage

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Dossier « Le dico des métiers »
- Parcours : métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès
04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze
04 66 89 53 93- ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel
04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende
04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve
04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre
04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 49 05 80 80 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 49 05 80 80 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 11 64 23 66 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr