

# Production et Service en Restaurations

(rapide, collective, cafétériat)

DEMAIN JE SERAI ...



Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Niveau 3 <sup>ème</sup>	Dossier + Entretien	Certificat d'Aptitude Professionnelle Diplôme d'État de niveau 3

## OBJECTIF

L'objectif du CAP est de former des futurs employés polyvalents dans le secteur des collectivités ou des productions culinaires industrielles qui lui permettront d'assister l'équipe dans toutes les tâches liées à la production culinaire.

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Réaliser les techniques de productions culinaires simples et d'assemblage ;
- Appliquer des processus stricts d'hygiène ;
- S'adapter au poste de travail en cuisine ;
- Développer une polyvalence en service en salle.

## PROGRAMME DE FORMATION (2 ans)

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

#### TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Production culinaire, préparations et cuissons simples
- Distribution de la production

#### TECHNOLOGIE CULINAIRE

- Vocabulaire de la cuisine
- Préparations de base
- Produits semi élaborés
- Le matériel
- Procédés de conservation
- Entretien des locaux et équipements

#### SCIENCES APPLIQUÉES

- Biochimie des aliments
- Hygiène alimentaire
- Nutrition
- La démarche HACCP

#### SERVICE ET COMMUNICATION

- Mise en place de l'espace de distribution
- Accueil, conseil, et suivi du client

#### GESTION APPLIQUÉE

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

#### FRANCAIS

#### HISTOIRE GEOGRAPHIE - EDUCATION CIVIQUE

#### PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

#### MATHEMATIQUES - SCIENCES

#### LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 – ANGLAIS

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Diplôme d'État

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
EP1 Production alimentaire	Écrit Pratique Oral	4h 30 min	6
EP2 Service en restauration	Pratique Oral	2h 30 min	6
EG 1 PSE	Écrit	1h	1
EG2 Français, Histoire - géographie, EMC	Écrit Oral	2h 25 min	3
EG3 Mathématiques / Sciences –Physiques	Écrit	1h30	2
EG5 Langue vivante -Anglais	Écrit Oral	1h et 06 min	1

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

## QUALITÉS ET APTITUDES

Respect de la hiérarchie, dynamisme, disponibilité, adaptabilité, curiosité, capacité à travailler en équipe.

## DISPOSITIFS DE FORMATION

- Contrat de scolarité
- **Contrat de Professionnalisation, Contrat d'Apprentissage**, Contrat d'Apprentissage Monégasque,
- Pro-A : Reconversion ou promotion par l'alternance,
- CPF Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle, Plan de développement des compétences.

### Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours 100% présentiel en centre de formation par semaine ;
- Formation scolaire : stage minimum de 16 semaines ;
- Rentrée scolaire en septembre 2022 (pas de rentrée possible en janvier 2023) ;
- Durée : environ 927 heures (selon dispositif).

## MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine collective
- Cuisinier de collectivité
- Agent polyvalent de restauration commerciale

### Et après ?

Vous pourrez...

- Poursuivre vers un CAP cuisine ou un Baccalauréat professionnel
- Occuper l'un des métiers visés

Contact : [secretariatnice@ecole-escocom.com](mailto:secretariatnice@ecole-escocom.com)