

# CAP

## Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Certificat d'Aptitude Professionnelle  
Diplôme d'État de niveau 3

### OBJECTIF DE LA FORMATION !

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



DEMAIN JE SERAI...

- ÉQUIPIER RESPONSABLE
- CHEF D'ÉQUIPE
- AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COMMERCIALE
- CUISINIER DE COLLECTIVITÉ
- EMPLOYÉ QUALIFIÉ DE RESTAURATION
- COMMIS DE CUISINE COLLECTIVE



## RYTHME

En formation scolaire  
En alternance

## PROGRAMME

Formation sur 2 ans

## ADMISSION

Dossier et  
entretien

### BLOC1 TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

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

### BLOC2 TECHNOLOGIE CULINAIRE

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

### BLOC3 SCIENCES APPLIQUÉES

Biochimie des aliments ♥  
Hygiène alimentaire  
Nutrition  
La démarche HACCP

### BLOC4 SERVICE ET COMMUNICATION

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

### BLOC5 GESTION APPLIQUÉE

### BLOC6 ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, anglais, histoire géographie - éducation civique,  
prévention santé environnement, mathématiques - sciences

## EXAMEN

7 épreuves à valider

Moyenne générale  
attendue : supérieure  
ou égale à 10/20  
Et un minimum de 10/20  
de moyenne dans les  
épreuves techniques

Aucune session  
de rattrapage

## 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

## ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Poursuivre vers un CAP cuisine  
ou un Baccalauréat professionnel

Occuper l'un des métiers visés

Esccom  
22 rue El Nouzah, 06000 Nice  
04 93 85 16 67  
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École  
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice  
04 93 96 68 58  
secretariatnice@ecole-esccom.com