

Production et Service en Restaurations

(rapide, collective, cafétériat)

DEMAIN, JE SERAI ...



CAP

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Diplôme d'État



Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Niveau 3 ^{ème}	Dossier + Entretien	Certificat d'Aptitude Professionnelle

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.

MISSIONS / COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Les missions suivantes pourront être remplies :

- Réalisation de techniques de productions culinaires simples et d'assemblage ;
- Application des processus stricte d'hygiène ;
- Adaptabilité au poste de travail en cuisine ;
- Polyvalence en service.

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

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	5
EG2 Français	Écrit	2h 25 min	3
EG3 Mathématiques / Sciences –Physiques	Écrit	2h	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 en centre de formation par semaine ;
- Stage : minimum de 16 semaines.

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

V 10-08-2021