



Joseph-Marie
JACQUARD
Lycée professionnel

Lycée des Métiers
Services à la personne
Services à l'entreprise
Métiers de la mode

20 - 28 rue Blanqui
BP 35
69921 OULLINS CEDEX

Téléphone : 04 78 51 01 70
Télécopie : 04 78 50 55 73

Mel:0690281f@ac-lyon.fr

Site : <http://joseph-marie-jacquard.elycee.rhonealpes.fr/>

JPO le 4 mars
De 9h00 à
12h00



Erasmus+

Plus de renseignements sur :



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

TU SOUHAITES EXERCER UNE ACTIVITÉ DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION ET TU VIENS DE 3ÈME, 3ÈME SEGPA OU DE 3ÈME PREPA PRO ?

Dans un lycée équipé d'une cuisine collective et d'un restaurant pédagogique.



*Réalisation et mise en valeur de
préparations alimentaires simples*



*Mise en place et réapprovisionnement
de l'espace de distribution et de
consommation*



*Accueil, préparation de la commande,
distribution et encaissement des
prestations*

*Entretien des locaux, des équipements,
des ustensiles et du matériel.*

TU ES ORGANISÉ, SOIGNEUX ET RAPIDE. TU AIRMES TRAVAILLER EN ÉQUIPE ET COMMUNIQUER



Emplois :

- Restauration collective : établissement scolaire, maison de retraite, hôpitaux, entreprises...
- Restauration commerciale : cafétéria, sandwicherie, fast-food, crêperie, pizzeria...
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés

Périodes de formation en entreprise :

14 semaines réparties sur 2 ans dans les services de restauration collective et les entreprises de restauration commerciale.

Horaire hebdomadaire :

Au total 31 heures avec des heures d'accompagnement personnalisé, des heures de chef d'œuvre et des heures en co-intervention enseignement général / enseignement professionnel.

Enseignement professionnel (13h au total) :

BLOC 1 : Production alimentaire

BLOC 2 : Service en restauration

