

Accessible après :



- une classe de troisième
- une classe de troisième Prépa-Métiers
- une classe de troisième SEGPA



## Organisation de la formation

- 2 ans de formation
- 14 semaines de stage : services de restauration collective et entreprise de restauration commerciale
- 2 blocs :

### Production alimentaire

- réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- réaliser des préparations et des cuissons simples
- assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

### Service en restauration

- 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
- 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



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

CAP

## Production et Service en Restaurations

(rapide, collective, cafétéria)

*Être utile chaque jour*



20 rue Blanqui, 69600 Oullins-Pierre-Bénite

04 78 51 01 70

@ ce.0690281f@ac-lyon.fr

joseph-marie-jacquard.lycee.rhonealpes.fr

**Un professionnel qualifié qui  
sait préparer des repas  
simples sous l'autorité d'un  
responsable**



*Ce métier est fait pour toi si ....*

Tu es organisé

Tu as une bonne résistance

Tu aimes travailler en équipe et communiquer

Tu es soigneux et rapide

*Le + du lycée Jacquard*

Un restaurant pédagogique pour mise en situation professionnelle réelle



## *Tes missions au quotidien*

Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.

Accueillir, conseiller, prendre et préparer la commande du client.

Distribuer, servir et encaisser les prestations.

Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



## **Lieux d'exercice**

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

## **Débouchés professionnels**

- ✓ Agent polyvalent de restauration
- ✓ Employé de restauration rapide, collective
- ✓ Equipier polyvalent



## **Poursuite d'études**

- ✓ Certificat de Spécialisation Aide à Domicile (CS AD)
- Bac Professionnel
- ✓ Commercialisation et Services en restauration

Pour plus de renseignements

