

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATION



14 semaines de stage

LA FORMATION

- Production alimentaire
- Service en restauration

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté,
LV1 - Anglais, Mathématiques, Physique Chimie,
Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement,
Connaissance de l'entreprise, Technologie professionnelle,
Travaux pratiques

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie Professionnelle.

LES QUALITÉS

- Dynamique
- Résistant physiquement
- Poli, sociable et courtois
- Rigoureux et soigneux
- Motivé par les métiers de la restauration

CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après une classe de 3e générale ou de 3e SEGPA
- Deux années

DÉBOUCHÉS

- Restauration collective :
Restaurant scolaire, Clinique, hôpital, crèche, maison de retraite...)
- Restauration commerciale :
Centre commerciaux, restauration rapide, points chauds ...

