



SUR 2 ANS
2 JOURS
CFA
3 JOURS
ENTREPRISE

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

EX CAP APR



APPRENDRE À

- Élaborer des mets salés et sucrés simples
- Dresser ces mets de façon esthétique dans des plats ou assiettes
- Servir les clients rapidement
- Assurer la plonge, le nettoyage, le rangement et la préparation du service suivant
- Travailler en équipe et en temps limité

Au sein de

- restaurants traditionnels
- restaurants de collectivité
- restaurants à thème
- restaurations rapide
- brasseries, hôtels, cafés, bars
- traiteurs

QUALITÉS REQUISES

Souci d'hygiène et de propreté permanent / Discipline / Organisation / Vivacité / Gestion des priorités / Bonne résistance physique : station debout prolongée, port de charges lourdes, chaleur de fourneaux / Courtoisie, amabilité : contact permanent avec la clientèle / Adaptabilité : horaires de travail fractionnés en journée, travail le WE et jours fériés

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENANT

- Préparer et assembler des entrées, plats et desserts simples
- Assurer la cuisson en grillade à la demande du client
- Assurer le service du client derrière un comptoir ou une ligne de distribution
- Achalander les présentoirs
- Assurer la plonge, le nettoyage et le rangement

CONDITIONS D'ADMISSION

Le candidat doit être âgé de 16 à 29 ans ou de 15 ans et être issu de 3^{ème}

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Cuisine en 1 an
- CAP CSHCR en 1 an (Commercialisation et Services Hôtel-Café-Restaurant)
- CAP Boulanger ou Pâtissier en 1 an
- Mention Complémentaire Employé Traiteur en 1 an
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en 1 an
- Selon le niveau, Bac. Professionnel Restauration

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Employé en Restauration,
- Commis de Cuisine, chef de partie
- Commis de Salle, chef de rang



INSCRIPTION SITE D'ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 74 58 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr