

# CAP

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

Formation menant à l'obtention d'un Certificat d'Aptitude Professionnelle, diplôme d'État de niveau 3 reconnue par l'État, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles par décision du directeur général de France Compétences en date du 02 mars 2021, délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse (Titre RNCP 35317)

### OBJECTIF DE LA FORMATION !

L'objectif du CAP est de former des futurs employés polyvalents dans le secteur des collectivités ou des productions culinaires industrielles qui permettront d'assister l'équipe dans toutes les tâches liées à la production culinaire.



ÉQUIPIER RESPONSABLE  
CHEF D'ÉQUIPE  
AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COMMERCIALE  
DEMAIN JE SERAI...  
CUISINIER DE COLLECTIVITÉ  
EMPLOYÉ QUALIFIÉ DE RESTAURATION  
COMMIS DE CUISINE COLLECTIVE

## RYTHME

En formation scolaire  
En alternance :  
3 jours entreprise  
2 jours école

## PROGRAMME

Formation sur 2 ans

## ADMISSION

Dossier et  
entretien

## UNITÉS PROFESSIONNELLES

### UP1 PRODUCTION ALIMENTAIRE

Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires ♥  
Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires  
Réalisation des préparations et des cuissons simples ♥  
Asssemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires  
Mise en oeuvre des opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

### UP2 SERVICE EN RESTAURATION

Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation ♥  
Accueil, information et conseil du client ♥  
Contribution à la vente additionnelle ♥  
Encaissement des prestations

## UNITÉS GÉNÉRALES

### UG1 FRANCAIS ET HISTOIRE GÉOGRAPHIE - ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

### UG2 MATHÉMATIQUES-SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

### UG3 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

### UG4 LANGUE VIVANTE

## EXAMEN

7 épreuves à valider

Moyenne générale attendue : supérieure ou égale à 10/20  
Et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques

Aucune session de rattrapage

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

**RÉALISER** les techniques de productions culinaires simples et d'assemblage

**APPLIQUER** des processus stricts d'hygiène

**S'ADAPTER** au poste de travail en cuisine

**DÉVELOPPER** une polyvalence en service en salle

## LE + SUMMER LEARNING EXPEDITION

POSSIBILITÉ D'UN SÉJOUR EN EUROPE  
POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE

## ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Poursuivre vers un CAP cuisine  
ou un Baccalauréat professionnel

Occuper l'un des métiers visés

Esccom  
22 rue El Nouzah, 06000 Nice  
04 93 85 16 67  
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École  
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice  
04 93 96 68 58  
secretariatnice@ecole-esccom.com