

CAP Production et service en restaurations

Objectifs

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts dans le cadre de normes établies

- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Durée de la formation

Le CAP Production et service en restaurations se réalise en 2 ans, soit une période de 24 stages en centre et le reste du temps en entreprise

Equipements nécessaires à la formation

- Tenue professionnelle complète
- Smartphone, tablette ou PC avec une connexion internet suffisante

E-learning/FOAD

- Mise à disposition de cours en ligne accessible 24H/24, 7J/7 depuis le site internet du CFA pendant toute la formation
- Test de positionnement, bilan de compétences en centre et en entreprise
- Cours théoriques et pratiques, vidéos dans certain cas
- Exercices en ligne
- Evaluation en ligne, suivi de formation, webmail.

Préparation à l'examen

- Préparation au diplôme de CAP Production et service en restaurations : pratique, démonstrations culinaires, culture professionnelle, maths, français, histoire-géographie, sciences appliquées, sciences, anglais et éducation sportive.
- 24 semaines de stage au CFA Européen Louis Prioux
- Semaines de stage dans une entreprise de restauration
- Mise à disposition d'un livret d'apprentissage, qui est le lien entre l'entreprise, l'apprenti et le CFA.
- Inscription à l'examen

Blocs de compétences	Liste des compétences
Productions Alimentaires	Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires Réalisation de préparations et de cuissons simples Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
Service Restauration	Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation Prise en charge des clients ou des convives Service aux clients ou convives Encaissement des prestations Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes
Prévention-santé-environnement	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté - Agir face à une situation d'urgence
Éducation physique et sportive	Réaliser une performance motrice maximale Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité
Langue vivante	Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.
Bloc facultatif Arts appliqués et cultures artistiques	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design - Etablir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé - Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques

- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
- Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design



Programme de la formation

Pratique professionnelle

Les techniques culinaires à maîtriser pour le CAP Production et service en restaurations

Bloc 1 : production alimentaire

C1 – Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

C 1.1 Réceptionner les livraisons et maintenir en ordre les zones de stockage

C 1.2 Désemballer les livraisons

C 1.3 Ranger les produits alimentaires et non alimentaires dans les espaces appropriés

C2 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires

C 2.1 Peser, quantifier les produits alimentaires

C 2.2 Conduire une décongélation de produits alimentaires

C 2.3 Préparer les fruits et légumes frais : - laver, décontaminer - éplucher - tailler à la main ou à la machine

C 2.4 Réserver les produits alimentaires dans l'attente de leur utilisation ultérieure

C3 - Réaliser des préparations et des cuissons simples

C 3.1 Mettre en œuvre des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, saisies, grillées, toastées, gratinées, en friture

C 3.2 Réaliser à chaud ou à froid des préparations à partir de produits semi-élaborés ou élaborés

C 3.3 Maintenir ou remettre en température des plats cuisinés à l'avance

C4 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires

C 4.1 Assembler des produits alimentaires pour obtenir des mets simples

C 4.2 Portionner les préparations alimentaires

C 4.3 Dresser, mettre en valeur les préparations alimentaires

C 4.4 Conditionner les préparations en portions individuelles ou multiportions

C 4.5 Entreposer les préparations alimentaires en attente de distribution ou de vente

C5 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de productions

C 5.1 Assurer le lavage manuel et mécanisé de la batterie de cuisine et des ustensiles

C 5.2 Nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et matériels des espaces de production : - lavage manuel des équipements, matériels et surfaces - lavage mécanisé des surfaces

C 5.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets

Bloc 2 : service en restauration

C6 - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

C 6.1 Installer les espaces de distribution, vente et consommation

C 6.2 Disposer les produits non alimentaires et alimentaires sur les espaces de distribution, vente et consommation

C 6.3 Afficher les informations relatives aux produits proposés

C 6.4 Participer à la mise en valeur des espaces de distribution, vente et consommation

C 6.5 Contrôler et réapprovisionner les espaces en prenant en compte les flux, les stocks

C 6.6 Traiter les produits non servis et les invendus

C7 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle

C 7.1 Accueillir, accompagner le client ou le convive jusqu'à la prise de congé

C 7.2 Identifier les besoins et les attentes du client ou du convive, proposer l'offre, la vente additionnelle

C 7.3 Prendre la commande

C 7.4 Gérer les objections, les réclamations

C8 - Assurer le service des clients ou convives

C 8.1 Préparer les éléments de la commande

C 8.2 Conditionner les éléments pour la vente à emporter : mise en sachet, en carton, en barquette

C 8.3 Servir les repas

C 8.4 Repérer et traiter les anomalies en zone de distribution, vente et consommation

C9 - Encaisser les prestations

C 9.1 Ouvrir et clôturer une caisse

C 9.2 Saisir les éléments de la prestation à encaisser

C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes

C 9.3 Traiter les encaissements dans ses différentes formes

C10 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les

espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

C 10.1 Assurer le lavage manuel ou mécanisé de la vaisselle et des ustensiles

C 10.2 Réaliser les opérations manuelles et mécanisées de nettoyage et de désinfection dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes : - dépoussiérage manuel et mécanisé - lavage manuel : • des vitrines, des parois • des sols, équipements, matériels - lavage mécanisé des surfaces

C10.3 Évacuer, trier et entreposer les déchets

Environnement professionnel

- Risques spécifiques aux activités de réception-stockage et moyens de prévention
- Risques spécifiques aux opérations préliminaires et moyens de prévention
- Risques spécifiques aux opérations de préparation et de cuisson et moyens de prévention
- Liaisons chaude et froide
- Risques spécifiques aux activités d'assemblage, dressage, conditionnement et moyens de prévention
- Risques spécifiques aux activités d'entretien manuelles et mécanisées et moyens de prévention
- Communication - travail en équipe - supports de transmission - documents professionnels
- Contrôle de la qualité - démarche qualité - traçabilité - autocontrôle de son activité - documents de contrôle qualité et traçabilité
- Comportement éco-responsable
- Gestion des déchets
- Modes de distribution des repas
- Risques spécifiques aux opérations de mise en place et de réapprovisionnement et moyens de prévention
- Communication avec le client ou le convive - règles de communication - facteurs influençant la communication - caractéristiques de la clientèle ou des convives
- Risques spécifiques aux activités de service dans les espaces de distribution, vente, consommation et moyens de prévention
- Relations avec la clientèle
- Risques spécifiques aux activités d'entretien manuelles et mécanisées et moyens de prévention
- Secteurs de la restauration - restauration rapide - restauration collective - restauration commerciale libre-service – organigramme
- Image de marque de l'entreprise
- Communication à l'interne
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

Technologie

- Techniques professionnelles : règles de rangement/ opérations de traçabilité
- Equipements et matériels utilisés lors de la livraison, de la réception et du stockage
- Produits non alimentaires
- Outils numériques et documents professionnels
- Techniques professionnelles liées aux opérations préliminaires - décontamination - décongélation - pesées et mesures - taillage des fruits et légumes - conditionnement et stockage des produits alimentaires
- Matériels ou appareils de pesée, d'épluchage, de taillage, de tranchage

- Techniques professionnelles de préparation et de cuisson
- Matériels ou appareils de préparation, cuisson, refroidissement rapide, conservation (chaud ou froid)
- Techniques professionnelles - conditionnement et entreposage des préparations culinaires - assemblage, dressage, conditionnement – traçabilité
- Matériels et appareils de portionnement, de tranchage, et de conditionnement
- Techniques professionnelles d'entretien manuel et mécanisé dans l'espace de production
- Matériels d'entretien
- Produits d'entretien
- Matériaux
- Éléments à prendre en compte lors des opérations de nettoyage
- Techniques professionnelles : mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Appareils de distribution
- Techniques professionnelles : étapes de la vente ou de l'offre - identification des besoins et des attentes - supports de vente - proposition de l'offre - vente additionnelle - prise de commande - objections et réclamations
- Techniques professionnelles : - conditionnement pour la vente à emporter - service des repas
- Techniques professionnelles : tenue de caisse
- Techniques professionnelles d'entretien manuel et mécanisé dans les espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes
- Matériels d'entretien
- Produits d'entretien et consommables
- Matériaux
- Éléments à prendre en compte lors des opérations de nettoyage

Hygiène professionnelle

- Conditions et durées de stockage des produits alimentaires
- Prévention des contaminations lors des opérations préliminaires
- Décongélation des produits alimentaires
- Influence des températures sur le développement microbien
- Prévention des contaminations au cours des activités d'assemblage, de dressage et de conditionnement
- Hygiène des surfaces, des matériels et des locaux
- Agents de biocontamination
- Mesures réglementaires et moyens - méthode HACCP - plan de maîtrise sanitaire - principe d'organisation des circuits dans les locaux : la marche en avant
- Hygiène du personnel - hygiène corporelle - tenue professionnelle - hygiène des mains
- Mesures d'hygiène lors de la distribution ou de la vente
- Gestion des produits non servis et des invendus
- Mesures d'hygiène lors du service
- Infections d'origine alimentaire et conséquences
- Hygiène des surfaces, des matériels et des locaux
- Tenue professionnelle

Sciences de l'alimentation

- Caractéristiques des produits alimentaires
- Modifications des produits alimentaires lors du stockage
- Influence du lavage et du taillage des fruits et légumes sur les constituants alimentaires
- Qualités organoleptiques des aliments
- Allergies et intolérances alimentaires

- Les labels de qualité et la traçabilité des produits
- Les produits de proximité
- Groupes d'aliments et constituants alimentaires
- Equilibre alimentaire
- Alimentation rationnelle
- Comportements alimentaires
- Régimes alimentaires

Maths/Sciences

- Calcul numérique
- Fractions
- Repérage
- Proportionnalité
- Equation du 1er degré
- Fonctions
- Statistiques
- Probabilités
- Calculs commerciaux
- Intérêts simples
- Sécurité : comment travailler en toute sécurité ?
- Électricité : Comment caractériser et exploiter un signal électrique ?
- Acoustique : Comment caractériser et exploiter un signal sonore ?
- Chimie : comment caractériser une solution ?
- Optique : Comment caractériser un signal lumineux ?
- Thermique : Comment caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique ?

Langue vivante

Dans les situations et les actes de la vie quotidienne, personnelle, sociale et citoyenne

- Identifier le sujet d'une conversation simple
- Entrer en communication et interagir avec un interlocuteur étranger
- Comprendre des expressions familières et simples de la vie quotidienne
- Comprendre des questions, des propos, des conversations traitant de sujets familiers
- Suivre des indications simples et en donner
- Demander et comprendre des renseignements pratiques et factuels
- Demander ou donner des descriptions, des explications ou des informations sur soi et son environnement personnel
- Comprendre en écrit bref à caractère personnel et y répondre
- Ex primer et partager des idées et des sentiments personnels

Dans les situations et les actes de la vie professionnelle :

- Accueillir les partenaires (fournisseurs, clients...)
- Présenter ses collaborateurs, ses interlocuteurs
- Identifier la nature et l'objet d'un document professionnel
- Identifier et comprendre des consignes de sécurité
- Remplir un formulaire
- Formuler une question ou une instruction simple
- Noter une demande de rendez-vous, une commande
- Décrire un objet de son domaine professionnel
- Décrire brièvement son activité professionnelle

Prévention Santé Environnement

- L'individu responsable de son capital santé
- L'individu responsable dans son environnement
- L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques
- L'individu consommateur averti

Français / Histoire-géographie/enseignement moral et civique

Français

Se dire, s'affirmer, s'émanciper

S'informer, informer, communiquer

Rêver, imaginer, créer

Perspective d'étude : Dire, écrire, lire le métier

Histoire, géographie et EMC

Géographie : Transports et mobilités

Géographie : Espaces urbains : acteurs et enjeux

Histoire : La France de la Révolution Française à la Vème République : l'affirmation démocratique

Histoire : La France et la construction européenne depuis 1950

EMC : Etre citoyen

EMC : La protection des libertés : défense et sécurité

EMC : La liberté, nos libertés, ma liberté

EMC : La laïcité

Education physique et sportive

Objectifs généraux

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et savoir s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire
- Construire durablement sa santé
- Accéder lucidement au patrimoine culturel

Compétences à construire

- CA1 : l'élève réalise sa performance motrice maximale, mesurable à une échéance donnée.
- CA2 : l'élève adapte son déplacement à des environnements variés et/ou incertains.
- CA3 : l'élève réalise une prestation corporelle destinée à être vue et appréciée.
- CA4 : l'élève conduit un affrontement interindividuel ou collectif pour gagner.
- CA5 : l'élève réalise et oriente son activité physique pour développer ses ressources et s'entretenir