



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



GIP-FCIP  
ACADÉMIE DE PARIS

FORMATION  
PAR VOIE DE L'APPRENTISSAGE

**CAP PRODUCTION ET SERVICE  
EN RESTAURATIONS**

**2023/2024**



Diplôme d'insertion professionnelle, le CAP forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers. Le programme comprend des enseignements généraux (français, maths...), des enseignements professionnels en alternance.

**LYCÉE PROFESSIONNEL EDMOND ROSTAND**

15 RUE DE L'ÉVANGILE  
75018 Paris

01 53 35 81 81  
ce.0750800M@ac-paris.fr

Métro  
ligne 12 Max Dormoy

BUS 60 - Place Hébert



# L'OBJECTIF DU DIPLÔME

Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.



# L'ORGANISATION DE LA FORMATION

L'apprenti(e) alterne sa formation entre l'entreprise et le lycée Edmond Rostand. Cette alternance lui permet de développer des compétences scolaires d'enseignement professionnel en bénéficiant d'un enseignement général et technique au Lycée Edmond Rostand et auprès de son maître d'apprentissage au sein des services de la Ville de Paris.

A l'issue de la formation, l'apprenti(e) bénéficie à la fois d'un diplôme professionnel et d'une véritable expérience en entreprise qui favorise son entrée dans la vie active.



## Enseignements généraux

- Anglais
- Français
- Histoire-géographie
- Mathématiques-sciences
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués

## Enseignements professionnels

- Production de préparations froides
- Production de préparations chaudes
- Mise en place de la distribution et service au client
- Entretien des locaux, matériels et équipements



# RECRUTEMENT ET STATUT

Le niveau d'entrée souhaité est celui de la sixième à la troisième, il n'y a pas de prérequis exigé.

Le statut d'apprenti est celui d'un salarié : vous bénéficiez, entre autres d'une couverture sociale, de l'aide à l'obtention du permis de conduire et de l'aide au logement.

La préinscription se fait en ligne.

(scannez le QR code en bas de la page)



## ÉVOLUTION DE CARRIÈRE - POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.

Exemples de formations :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- MC sommellerie

## CONTACTEZ-NOUS !

PRÉ-INSCRIPTIONS

<https://ac-paris.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

ou scannez le QR CODE



# LE LYCÉE : DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AUX FORMATIONS PRO

Le lycée propose un ensemble de formations axées sur la restauration en collectivité, l'aide à la personne, l'hygiène et l'environnement.

La taille de l'établissement, l'engagement de l'équipe vie scolaire et la prise en charge collective de la grande difficulté scolaire ont favorisé le développement d'un climat qui favorise l'accueil et le suivi des élèves.

En outre il dispose des plateaux techniques nécessaires aux apprentissages techniques du CAP production et service en restaurations.



Zone de production



Restaurant d'application

Le lycée professionnel Edmond Rostand a obtenu la labellisation E3D :

Établissement en Démarche de Développement Durable en 2016.



Edmond Rostand

<https://lyc-edmondrostand.ac-paris.fr>

