

En technique de production, il réceptionne et entrepose les produits alimentaires. Il confectionne des préparations à partir de techniques culinaires de base complétées par l'utilisation de produits d'assemblage. Il pratique aussi le conditionnement des plats cuisinés ainsi que leur mise en température. Tout ceci avec la connaissance et le respect des normes d'hygiène et de sécurité exigées par le métier.

En technique de service, il assure la valorisation des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.



Après le
collège



14 semaines
de stage en
2 ans



Certificat
d'Aptitude
Professionnel



Restauration



Service

Au programme :

- Accompagnement Personnalisé
- Production alimentaire
- Service clientèle
- Réalisation de chef-d'oeuvre
- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie
- Anglais
- Arts Plastiques
- E.P.S

Découverte professionnelle :

Le CAP débouche sur la vie active. Cependant les élèves peuvent, sous certaines conditions, poursuivre leurs études en préparant :

- une Mention Complémentaire Employé traiteur
- une Mention Complémentaire Employé barman
- un Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration

Insertion professionnelle :

Le titulaire du CAP exerce dans :

- le secteur de la restauration collective ou traditionnelle
- le secteur de la restauration rapide et / ou à thème
- l'industrie agro-alimentaire

Lycée Professionnel et Technologique Privé Catholique sous contrat

12 avenue Pierre Isnard, 06200 Nice

Tel : 04 93 72 40 90

Email : lycee@laprovidence-nice.com