

Lycée professionnel de l'Yser - Wormhout (59)

CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Type de formation : **CAP (certificat d'aptitude professionnelle)**

Nature du diplôme : **Diplôme national ou diplôme d'État**

Niveau d'entrée minimum : **3E**

Niveau de sortie : **CAP ou équivalent**

Niveau européen de certification : **niveau 3 (niveau CAP)**

Modalités :

- **apprentissage**
- **temps plein**

Mode d'enseignement : **cours en présentiel**

Structure gestionnaire : **CFA académique de Lille - Lille (59)**

Durée : **2 ans**

Lieu de formation

Lycée professionnel de l'Yser

18 bis route d'Esquelbecq

BP 31

59726 Wormhout Cedex

<https://www.lpyser.fr/>

Statut : public (Ministère chargé de l'Éducation nationale)

Caractéristiques de l'établissement

- campus des métiers et des qualifications autonomie, longévité et santé (mention excellence)
- campus des métiers et des qualifications 135 BPM (mention excellence)
- génération 2024

Hébergement

Sans hébergement

Accessibilité

ascenseur

Objectifs de la formation

Ce CAP forme à la réalisation de plats simples, à l'accueil et à la capacité d'informer les clients, respecter les règles d'hygiène tout en étant respectueux de la qualité.

En cuisine, les élèves sont formés à la préparation de plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites. Ils apprennent à réceptionner et stocker des aliments et des mets préparés à l'avance, à vérifier leur qualité, à les répartir en portions individuelles, les entreposer au froid.

En service, les élèves sont formés à la disposition des plats et boissons sur les présentoirs, au réapprovisionnement des espaces de distribution ou de vente et à l'affichage du prix des produits. L'entretien des locaux et des équipements, le lavage et le rangement de la vaisselle font partie intégrante de la formation.

En commerce, ils sont formés au conseil aux clients et à la présentation des produits à consommer sur place ou à emporter ainsi qu'à la prise de commande et à l'encaissement éventuel des paiements.

Admission

La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines (pour les élèves qui ne sont pas en apprentissage).

Procédure d'admission

Programme

La formation comporte des *enseignements généraux obligatoires* : français, histoire - géographie ; enseignement moral et civique; mathématiques-sciences (sciences physiques ou sciences appliquées selon la spécialité de CAP), éducation physique et sportive, prévention santé-environnement, et langue vivante selon la spécialité de CAP, des *enseignements facultatifs* : langue vivante, arts appliqués et cultures artistiques. Ces enseignements couvrent environ la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire.

Les *enseignements technologiques et professionnels* représentent un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils concernent les enseignements suivants :

- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires : décongélation, lavage, épluchage et taillage manuel ou mécanisé, tranchage,... ;
- Production de préparations froides et chaudes : préparation et cuisson de plats simples tels que des salades, des sandwichs, pizzas ou d'entremets, etc ;
- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation ;
- Initiation aux techniques de stockage, d'entretien des locaux, des matériels et des équipements ;
- Mise en place de la distribution et service aux clients avec encaissement ;
- Connaissances des sciences de l'alimentation : qualité nutritionnelle des produits alimentaires, modes de conservation et importance du bon équilibre alimentaire sur la santé ;
- Connaissance des milieux professionnels : connaissance de l'entreprise, rationalisation de la production et des services, prévention et sécurité.

La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines (pour les élèves qui ne sont pas en apprentissage).

Poursuite / Et après

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

Poursuite d'études possibles :

- bac pro commercialisation et services en restauration
- CS (ex MC) desserts de restaurant
- CS (ex MC) sommellerie

Insertion professionnelle :

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire rapide ou de libre-service (cafétéria). Il ou elle peut également travailler dans des établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergement ou à la fabrication de plateaux-repas conditionnés (transport aérien, ferroviaire,...)

Exemples de métiers :

- chef/fe de cuisine
- chef/fe de rang
- commis/e de cuisine
- employé/e polyvalent/e en restauration rapide
- serveur/euse en restauration (restaurant, café-bar-brasserie)

Contacts

Lycée professionnel de l'Yser

☎ 03 28 65 63 94

✉ ce.0595856v@ac-lille.fr

CFA académique de Lille

☎ 03 62 59 52 39

Codifications - Référentiels - URL

Code scolarité : 50022142

Référentiel : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_PSR.html

Lien Certif info : <https://www.intercariforef.org/formations/certification-108273.html>

Lien RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317>

Indexation Onisep : restauration

Identifiant Onisep : AF.19390

Lycée professionnel de l'Yser

Code UAI établissement : 0595856V

Siret établissement : 19595856600018

Annuaire des entreprises : <https://annuaire-entreprises.data.gouv.fr/etablissement/19595856600018>

CFA académique de Lille

Code UAI établissement : 0596792M

Siret établissement : 18592161600057

N° de déclaration d'activité établissement : 3159p009759

Annuaire des entreprises : <https://annuaire-entreprises.data.gouv.fr/etablissement/18592161600057>

Formations de l'établissement

- [bac pro accompagnement, soins et services à la personne](#)
- [bac pro animation-enfance et personnes âgées](#)
- [BTS services et prestations des secteurs sanitaire et social](#)
- [CAP accompagnant éducatif petite enfance](#)
- [CAP agent accompagnant au grand âge](#)
- [CS \(ex MC\) aide à domicile](#)
- [CS \(ex MC\) animation-gestion de projets dans le secteur sportif](#)
- [CS \(ex MC\) encadrement secteur sportif option activités aquatiques et de la natation](#)
- [CS \(ex MC\) encadrement secteur sportif option activités de la forme - haltérophilie, musculation](#)
- [CS \(ex MC\) encadrement secteur sportif option activités physiques pour tous](#)
- [diplôme d'État d'aide-soignant](#)

Dispositifs de l'établissement

- classe de 3e prépa-métiers
- section européenne de lycée professionnel
- section sportive de lycée
- unité localisée pour l'inclusion scolaire en lycée