ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP FCIP
VOS COMPÉTENCES
POUR DEMAIN

HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME

CAP - PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

Modifiée le 20/10/2026

Contenus

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention-santé-environnement
- Français (F) et Histoire-géographie (HG)

Enseignement moral et civique (EMC)

- Mathématiques – Physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques (Facultatif)

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.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Conditions spécifiques et prérequis

Résultats attendus

- CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- Diplôme Ministère de l'Education Nationale