

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE



**Production et Service en Restaurations
(possibilité d'apprentissage)**

LA FORMATION...

L'élève présent dans cette formation réalisera des préparations culinaires, des plats d'assemblage, présentera un espace de distribution ou de vente alimentaire. Il sera chargé d'activité d'entretien et d'hygiène des locaux, du matériel... Le lycée professionnel dispose d'un restaurant pédagogique ouvert au public qui permet à l'élève en formation d'être au contact quotidien des clients. La formation inclut également la préparation au Diplôme de Sauveteur Secouriste du Travail (SST).

VOTRE PROFIL

Vous êtes intéressé par le secteur de la restauration? Si vous êtes dynamique, organisé avec un bon relationnel, cette formation vous convient!

APRES LA FORMATION

Le titulaire du CAP est appelé à entrer dans la vie active. Il pourra accéder à un emploi dans différents types d'établissements de production et distribution culinaire comme ceux de la restauration collective privée ou publique, la restauration de transport, la vente à emporter...

Il est également possible de continuer ses études après ce CAP en préparant un autre diplôme dans les métiers de l'hôtellerie par exemple. C'est le cas de 29% de nos étudiants.

...PLUS EN DÉTAIL

capacité d'accueil de 24 élèves
14 semaines de formation en milieu professionnel
19 h d'enseignement professionnel par semaine
14 h d'enseignement général par semaine
possibilité d'apprentissage la dernière année
formation sur 2 ou 3 ans



GERMAIN
SOMMEILLER
ANNCY

LYCEE PROFESSIONNEL

Education Nationale
Académie de Grenoble

4 bis Bd Taine 74000 Anncy - Tel : 04 50 33 90 00 - Fax : 04 50 33 90 10

Mail: ce.0740054g@ac-grenoble.fr - Site internet : <https://germain-sommeiller.ent.auvergnernhonealpes.fr/>

