

<http://ader-lyc.spip.ac-rouen.fr/formations/pole-hotellerie-restauration/article/cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria>



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

- Formations - PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION -

Date de mise en ligne : lundi 9 juillet 2018



Copyright © Lycée Professionnel Clément Ader Bernay - Tous droits réservés

Préparer ce diplôme c'est :

En production, apprendre à réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés ; à assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ; à conditionner et remettre à température les plats cuisinés.

En service, il s'agit d'assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement mais aussi de conseiller le client et lui présenter les produits.

Pour :

Prendre 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.

Sources : [Arrêté et Référentiel CAP PSR](#), [Guide d'équipement](#)

