

CAP Production et Service en Restaurations – EREA, Amilly

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.

OBJECTIFS :

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.



CAP PSR

Restauration - Rapide

- Cafétéria

- Collective

→ Productions alimentaires simples

→ Service

→ Entretien (matériel, équipement, locaux)



EREA Simone Veil

158 rue des Bourgoins

45200 Amilly

02 38 28 38 48





Secteurs d'activité :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- restauration collective
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).



La restauration, un métier exigeant

La restauration est un métier exigeant :

- Toujours debout
- Pauses repas décalées
- Hygiène irréprochable (tenue, mains lavées à longueur de journée, pas de portable qui est un nid à microbes...)

La restauration est aussi un métier de communication

Dans certains secteurs d'activité, le contact avec les clients est essentiel et représente l'image de l'entreprise.



« La cuisine, c'est l'envers du décor, là où s'activent des hommes et des femmes pour faire plaisir aux autres »

Bernard Loiseau

« Je cuisine pour mes clients »

