

**Objectifs de formation**

- Production de préparations alimentaires
- Service à la clientèle
- Entretien des espaces de restauration

**Qualités nécessaires**

- dynamique
- Résistant physiquement
- Poli, sociable et courtois
- Rigoureux et soigneux
- Motivé par les métiers de la restauration

**Conditions d'admission et durée de la formation**

- Deux années
- Accessible de 3e SEGPA

**Contenu de la formation en 1e année**

*Enseignement général (15 h)*

- Français
- Histoire Géographie
- Anglais (facultatif)
- Mathématiques
- Physique/chimie
- Arts appliqués - culture artistique
- Éducation physique et sportive

*Enseignement professionnel (17 h)*

- Technologie professionnelle (Production, service, entretien)
- Connaissance des milieux professionnels
- Sciences de l'alimentation
- Microbiologie appliquée

**Règlement d'examen**

	Épreuve		Coeff	Durée	Mode
Domaine général	EG 1	Expression française	2		CCF (*)
	EG 2	Mathématiques sciences physiques	2		CCF (*)
	EG 3	Vie sociale et professionnelle	1		CCF (*)
	EG 5	Éducation physique et sportive	1		CCF (*)
Domaine professionnel	EP 1	Techniques professionnelles	12		CCF (*)
	EP 2	Technologie	2	2 : 00	C.C.F(*)
		Sciences appliquées	2	2 : 00	C.C.F(*)
Fac	EF 1	Épreuve facultative de langue vivante		0 : 20	Oral

(\*) Contrôle en cours de formation

**Périodes de formation en entreprise**

7 semaines en 1<sup>ère</sup> année et 8 semaines en 2<sup>nd</sup> année

**Débouchés**

**Restauration collective**

Restaurant scolaire, Clinique, hôpital, crèche, maison de retraite...)

**Restauration commerciale**

Centre commerciaux, restauration rapide, points chauds ...

**Suites d'études possibles**

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie Professionnelle.

- CAP cuisine, CAP vente spécialisé
- CAP petite enfance, service hôteliers

**Capacité d'accueil**

1 demi - division (12 élèves)

Janvier 2012

