



BAC +5

Titre Manager de Développement d'Affaires à l'International

BAC +3

Titre Consultant Recrutement  
 Bachelor Responsable Développement Commercial (*plusieurs options possibles*)  
 Bachelor Responsable Opérationnel Retail  
 Bachelor Ferrandi Arts Culinaires et Entrepreneuriat (*option cuisine ou pâtisserie*)  
 Bachelor Ferrandi Management Hôtelier et Restauration  
 Titre Responsable Visuel Merchandiser  
 Certificat Architecte d'Intérieur spécialisé en design commercial  
 Titre Chef de projet Webmarketing et Conception de site

BAC +2

BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Clients  
 BTS Management Commercial Opérationnel  
 BTS Assurance  
 BTS Support à l'Action Managériale  
 BTS Gestion de la PME  
 Titre Attaché Commercial  
 Titre Assistant(e) de Direction(s)  
 Titre Gestionnaire d'Unité Commerciale  
 Titre Décorateur Merchandiser Scénographe  
 Titre Graphiste Concepteur en Communication Multicanal

BAC

BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente (*option A ou B*)  
 BAC PRO Métiers de l'Accueil  
 Titre Vendeur Conseiller Commercial  
 BP Arts de la Cuisine  
 BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration  
 Certificat Développeur Web  
 Certificat Décorateur d'Intérieur

CAP

CAP Équipier Polyvalent du Commerce  
 CAP Cuisine  
 CAP Commercialisation et Service en CHR  
 CAP Production et Service en Restaurations  
 Mention Complémentaire Sommelierie

**05 56 79 52 00**

[campus@formation-lac.com](mailto:campus@formation-lac.com)  
[campusdulac.com](http://campusdulac.com)

**CAMPUS RIVE GAUCHE**

10 rue René Cassin  
 CS 31996  
 33071 Bordeaux cedex

**CAMPUS RIVE DROITE**

7bis rue Max Linder  
 33500 Libourne



**CAP**

**Production et Service  
 en Restaurations**

**NIVEAU 3 CAMPUS DE BORDEAUX**

**START  
 & BOOST**

- Services de restauration collective publique, privée, associative
- Restauration commerciale
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés

## EN QUOI CONSISTE CE DIPLÔME ?

Obtenir les compétences nécessaires pour remplir, dès l'obtention du diplôme, des fonctions d'Aide de cuisine, Agent de self-service, Agent polyvalent en restauration, dans des structures telles que :

- **Services de restauration collective publique, privée ou associative** (administrations, entreprises, santé, scolaire...)
- **Restauration commerciale** (cafétéria, restauration rapide, restauration à thèmes...)
- **Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés** (transport aérien, ferroviaire...)

## POUR QUI ?

- Jeunes de 16 à 29 ans révolus
- En contrat d'apprentissage (cas particuliers : nous consulter)
- Être attiré(e) par la restauration collective et aimer le travail en équipe

## SOUS QUELLE FORME ?

- 2 ans en alternance (800h de formation)
- 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise (1 semaine CFA / 1 semaine entreprise)

## AU PROGRAMME :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Techniques Professionnelles (production, service, entretien)
- Connaissances des milieux professionnels
- Microbiologie appliquée
- Technologie des produits alimentaires
- Prévention, santé, environnement
- Communication

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français / Histoire Géographie
- Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques / Sciences
- Langue vivante étrangère (Anglais ou Espagnol)
- Éducation physique et sportive

## LES + DU CAMPUS

- Plateforme numérique permettant un travail individualisé en autonomie et adapté au rythme de chacun
- Travaux de groupe en mode projet, pour expérimenter le travail en équipe et la gestion des relations interpersonnelles, compétences clés en entreprise
- Interventions de professionnels pour enrichir la culture professionnelle
- Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise
- Examens blancs/entraînements pour préparer à l'examen final

## LES POURSUITES D'ÉTUDES ENVISAGEABLES

- Brevet Professionnel
- Bac Professionnel
- Mention Complémentaire

## COMMENT POSTULER ?

Inscription en ligne sur

[campusdulac.com](https://campusdulac.com)