



CFA de l'Hôtellerie
Restauration
5 Rue de la gare
68000 - COLMAR
Tél.: 03 89 41 17 70

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

Domaine professionnel

EP 1	Production alimentaire	Coeff. 6
EP 2	Service en restauration	Coeff. 6

Domaine général

EG 1	Prévention – Santé - Environnement	Coeff. 1
EG 2	Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	Coeff. 3
EG 3	Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	Coeff. 2
EG 4	Éducation physique et sportive	Coeff. 1
EG 5	Langue vivante	Coeff. 1

Le "Contrôle en Cours de Formation" s'applique à l'intégralité du
CAP Production et service en restaurations

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- La moyenne pour l'ensemble des 2 domaines (professionnel et général) • Et au moins la moyenne dans le domaine professionnel
- En cas d'échec à l'examen, il n'y a pas de session de rattrapage, mais le candidat aura la possibilité de repasser ses épreuves en demandant un redoublement auprès du CFA.

Il pourra être dispensé des unités capitalisables pour lesquels il a obtenu des notes supérieures ou égales à 10 sur 20.