



Réussir dans les métiers de la production et du service en restaurations

Pédagogie basée sur l'alternance école / milieu professionnel

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.

Code RNCP : 35317. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse. Date d'enregistrement : 26/11/2019

Objectifs

- Accompagner le jeune dans la construction de son projet professionnel
- Préparer un diplôme de niveau 3 associant formation générale et formation professionnelle
- Acquérir une polyvalence de compétences dans les secteurs de la production et des services en restauration (rapide, collective, cafétéria)
- Contribuer au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. S'adapter au contexte dans lequel se situe l'activité et travailler en équipe

Prérequis

- Etre âgé de 15 ans sortant de 3ème
- Etre âgé de 16 à 29 ans (sans limite d'âge pour l'apprenti reconnu travailleur handicapé)
- Étude du dossier scolaire et entretien de motivation pour vérifier l'adéquation du projet professionnel
- Signer un contrat d'apprentissage

Durée / Délai d'accès

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines par an en centre de formation, 35 semaines en milieu professionnel, avec un rythme d'alternance de 2 semaines en milieu professionnel et 1 semaine au centre de formation

CAP 1ère année : 420 heures

CAP 2ème année : 420 heures

Moyens pédagogiques

- Exercices, cas concrets, jeux de rôles, exposés, film, vidéo...
- Supports pédagogiques, contrôles formatifs
- Cours pratiques, laboratoire, cuisine, salle à manger
- Salles équipées de vidéo projection
- Pédagogie de l'Alternance à visée intégrative, capitalisation de l'expérience professionnelle
- Visites de structures et intervenants professionnels

Statut

- Apprentissage : être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3ème jusqu'à 29 ans (prise en charge par les OPCO de la formation et d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Salarié apprenti à part entière dans l'entreprise/collectivité
- Le temps de travail est identique à celui des autres salariés, 35 heures

Rémunération

Âge de l'apprenti	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans*	26 ans et plus*
En 1ère année de contrat d'apprentissage				
% du SMIC	27%	43%	53%*	100%*
En 2ème année de contrat d'apprentissage				
% du SMIC	39%	51%	61%*	100%*
En 3ème année de contrat d'apprentissage				
% du SMIC	55%	67%	78%*	100%*

* En pourcentage du Smic au 1er janvier 2024 ou du salaire minimum conventionnel (SMC) si existant

Compétences visées

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci, assurer la distribution et le service des repas et procéder à l'encaissement des prestations.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

CAP PSR

Production et Service en Restaurations

(rapide, collective, cafétéria)



Contenu

Enseignement général

- Français
- Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques-Physique-Chimie
- Anglais
- EPS
- Prévention-Santé-Environnement

Enseignement professionnel

Environnement professionnel, production alimentaire et service en restauration, technologies, pratique, hygiène professionnelle, sciences de l'alimentation

Lieu d'apprentissage

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives ; (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

Modalités d'évaluation

Diplôme délivré par L'Education Nationale de niveau 3
Epreuves terminales en fin de formation
Possibilité de conserver le bénéfice des modules validés pendant 5 ans

Débouchés et perspectives

Accès direct à l'emploi : restauration rapide, commerciale libre-service, restauration collectives structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, hospitaliers, EPHAD ...), entreprises de fabrication de plateaux repas (transports aérien, ferroviaires...)

Poursuite de formation possible en CAP Cuisine, en CAP Commercialisation et Services en HCR, en CAP Métiers de bouche, en Bac Pro Cuisine, en Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, ...

Réussite et insertion

- Pourcentage de réussite à l'examen CAP PSR et insertion professionnelle, voir fiche annexe

Tarifs

Voir fiche annexe

Accessibilité handicapés

- Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite
- Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



➔ **Nous contacter pour plus de renseignements**