

CAP Production et Service en Restaurations (PSR) – F/H

Mis à jour le 23 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Avoir un projet professionnel validé et/ou un projet professionnel en lien avec la cuisine ou la restauration

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés

Rythme

Temps plein

Durée en centre

500 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- CAP Production et Service en Restaurations
Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)** participe à la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

Ses **principales missions** sont :

- Réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés
- Assembler et mettre en valeur des mets simples
- Conditionner et remettre à température les plats cuisinés
- Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente
- Conseiller le client et lui présenter les produits
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations **évolue dans des établissements de restauration rapide, de vente à emporter ainsi que dans la restauration collective.**

Contenu

Enseignement Professionnel

Bloc de compétences UP1 - Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc de compétences UP2 - Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Enseignement général

CAP Production et Service en Restaurations (PSR) – F/H

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Formacode : 42780
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1401,
G1603

Bloc de compétences UG1 – Prévention santé environnement

Bloc de compétences UG2 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Bloc de compétences UG3 – Mathématiques – Physique-chimie

Bloc de compétences UG4 – Éducation physique et sportive

Bloc de compétences UG5 – Langue vivante

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Professeurs expérimentés du lycée, formateurs du GRETA

Les plus

Taux de réussite: **Non communiqué**

Taux de satisfaction: **Non communiqué**

Taux d'insertion: **Non communiqué**

Session en cours

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Durée

12 à 24 mois (selon positionnement)

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Agent en restauration rapide
- Agent en restauration collective

CAP Production et Service en Restaurations (PSR) – F/H

- Agent en cafétéria

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Référent Handicap: Céline GHARNAOUT (cgharnaout@strasbourg.greta.fr)

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- gse@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-alsace.fr
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867