

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

RNCP 35317 - NIVEAU 3

FORMATION EN APPRENTISSAGE



La formation CAP Production et Service en Restauration (rapide, collective, cafétéria) forme les futurs professionnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Les objectifs de la formation :

- > 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.
- > Procéder à l'encaissement des prestations.
- > Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

CONTENU DE LA FORMATION

Formation

- > Formation sur 2 ans en apprentissage
- > 840 heures de formation en Centre
- > Rythme d'apprentissage 3 semaines en entreprise / 1 semaine en formation

Début de la formation en octobre

Public

- > Les jeunes entre 16 ans et 30 ans remplissant les conditions d'inscription et souhaitant se former dans le domaine de la production et service en restauration

Conditions d'inscription

- > Avoir entre 16 et 30 ans
- > Avoir 15 ans lors de l'entrée en formation, après avoir suivi une classe de 3ème
- > Avoir 16 ans après une classe de 5ème (minimum)
- > Signer un contrat d'apprentissage correspondant à la durée de la formation

Prérequis

- > Aimer travailler en équipe
- > Être dynamique

Enseignements généraux

- > Français
- > Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
- > Mathématiques et Physique-Chimie
- > Éducation Physique et Sportive
- > Langue vivante étrangère

Enseignements professionnels

> Production alimentaire :

- > Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- > Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- > Réalisation de préparations et de cuissons simples
- > Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires

> Service en restauration :

- > Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- > Prise en charge des clients ou des services
- > Service aux clients ou convives
- > Encaissement des prestations
- > Mise on oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

> Prévention-santé-environnement

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Enseignements généraux en lien avec la formation préparée et le travail en entreprise
- > Enseignements professionnels sous forme de Travaux Pratiques
- > Participation aux événements internes de l'établissement

Installations spécifiques

Halle agro-alimentaire
Cuisine pédagogique à Mignéières

DIPLÔME

Certificat d'Aptitude Professionnel
Niveau 3

DURÉE

2 an en apprentissage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

100 % en épreuves Terminales
Écrit - Oral - Épreuves pratiques

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos référents sont à votre écoute pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

COÛT ET FINANCEMENT

Sur devis

Financement :

- OPCO : prise en charge totale de la formation
- CNFTP : prise en charge partielle de la formation

L'apprenti.e perçoit un salaire minimum déterminé en pourcentage du SMIC.
Ce salaire est versé en fonction de l'âge du bénéficiaire et de l'année du contrat.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Orientation et poursuite d'études

Une poursuite d'étude est envisageable en :

- > Mention Complémentaire (MC) Restauration Collective
- > Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration
- > Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Cuisine

L'insertion professionnelle est également possible après un CAP PSR.

Métiers envisageables à l'issue de la formation

Le.a titulaire d'un CAP PSR pourra envisager de devenir :

- > Agent.e polyvalent.e
- > Employé.e de cafétéria
- > Employé.e de restauration rapide

Dans différents secteurs :

- > Restauration rapide
- > Restauration commerciale (cafétéria, brasserie, /..)
- > Restauration collective (conçue ou directe dans les structures publiques, privées, associatives)
- > Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

LA SAUSSAYE C'EST AUSSI...

- > Une halle agroalimentaire
- > Une exploitation agricole
- > Un Centre de Documentation et d'Information
- > Des simulateurs de conduite d'engins
- > Un établissement inscrit dans la démarche Biodiv'Expé
- > Un amphithéâtre, foyer des élèves
- > Des infrastructures sportives : gymnase, salle de musculation, terrains sportifs
- > Une restauration
- > Un hébergement



85%
TAUX DE RÉUSSITE
(en 2023)



NR
TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
(en 2023)



NR
TAUX DE POURSUITE
D'ÉTUDE
(en 2023)



NC
TAUX DE SATISFACTION
(en 2023)



3.3%
TAUX D'INTERRUPTION
(en 2023)



3.3%
TAUX DE RUPTURE
(en 2023)

Source de l'enquête : 2022-2023

*NC : Non Communiqué
*NR : Non Représentatif



Accueil CFA
02 37 33 72 25
cfa.eure-et-loir@educagri.fr



CFA - Centre de Formation d'Apprentis
La Saussaye
28630 - Sours