

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

TITRE RNCP - NIVEAU 3

FORMATION EN APPRENTISSAGE



Le titulaire du CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci.

Il assure la distribution et le service des repas et procède à l'encaissement des prestations.

CONTENU DE LA FORMATION

Formation

- > Formation sur 2 ans
- > Apprentissage en entreprise (restauration rapide, collective, commerciale libre-service) - 14 semaines de formation au CFA

Début de la formation en septembre

Conditions d'inscription

- > Avoir entre 16 et 30 ans
- > Aimer travailler en équipe
- > Être dynamique
- > Effectuer un entretien (ou des tests) de positionnement
- > Avoir un niveau 3ème ou équivalent
- > Signer un contrat d'apprentissage équivalent à la durée de la formation

Enseignements professionnels

Pôle 1 : 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
- > Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Pôle 2 : Service en restauration

- > Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- > Prise en charge des clients ou convives
- > Service aux clients ou convives
- > Encaissement des prestations
- > Mise en oeuvre des opérations d'entretien manuelles et mécanisées

Installations spécifiques

Halle agro-alimentaire

Cuisine pédagogique à Mignéres

DIPLÔME

Certificat de spécialisation
Niveau 3

DURÉE

Sur 1 an en apprentissage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

3 Unités Capitalisables (UC) évaluées en situations professionnelles

- Conduire la production des préparations culinaires
- Distribuer des préparations culinaires
- Réaliser des opérations d'entretien des locaux et matériaux

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

Coût de la formation : 7 485 € / an

- Cette formation peut être financée par :
- les OPCO - CNFPT : Aucun reste à charge
 - le Compte Personnel de Formation (CPF)
 - du financement personnel

L'apprenti 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

Il est possible de poursuivre ses études en Mention Complémentaire (MC) ou en Bac Professionnel :

- CS Restauration Collective
- CAP Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration

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

Métiers envisageables à l'issue de la formation

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

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé 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 exploitation agricole
- > Simulateur de conduite d'engins
- > Halle Agroalimentaire
- > Centre de Documentation et d'Information
- > Restauration
- > Hébergement
- > Etablissement inscrit dans la démarche Biodiv'Expé



TAUX DE RÉUSSITE
(en 2021)



Accueil CFA

02 37 33 72 25
cfa.eure-et-loire@educagri.fr

Accueil CFPPA

02 37 33 72 30
cfppa.chartres@educagri.fr



CFA Apprentissage Agricole 28
La Saussaye
28630 - Sours