

## CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

### PRÉSENTATION

---

#### Activités visées

Le titulaire d'un CAP PSR est un employé polyvalent qui intervient dans le domaine de la production culinaire :

Il participe à la réception et au stockage des produits.

Il réalise des opérations préliminaires sur les produits alimentaires.

Il réalise des préparations et des cuissons simples.

Il assemble, dresse et conditionne des préparations alimentaires.

Il met en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.

Il effectue également le service en restauration :

Il met en place et réapprovisionne des espaces de distribution, de vente et de consommation.

Il prend en charge des clients ou des convives.

Il effectue le service des clients ou convives.

Il met en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

#### Secteurs d'activités

Restauration commerciale rapide et collective. Cafétérias.

#### Type d'emplois accessibles

Agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective.

#### Évolution professionnelle possible

Après une solide expérience professionnelle, il est possible d'évoluer vers des postes de cuisinier, de chef gérant, de gérant en restauration collective ou de manager de point de vente. Il sera nécessaire de compléter ses connaissances en terme de gestion, d'hygiène et de management au travers de la formation continue.

#### Codes ROME associés

G1603

### COMPÉTENCES VISEES

---

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont :

Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples

Respecter les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Accueillir, conseiller le client ou le convive.

Prendre et préparer sa commande.

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.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

---

### Modalités d'évaluation :

Contrôle ponctuel en fin de formation. Modalités disponible sur le Bulletin officiel 26 novembre 2019.

### Validation visée :

CAP production et service en restaurations

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

### Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration. Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### Supports et moyens utilisés

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée.

## CONDITIONS D'ACCÈS

---

### Public

Être âgé(e) de 16 ans à 29 ans non révolus (pas de limite d'âge si public en situation de handicap)

### Prérequis

Motivation pour le secteur professionnel.

### Aptitudes

Goût du contact humain  
Hygiène irréprochable  
Organisation dans le travail  
Rapidité d'exécution  
Respect de la hiérarchie  
Sens de la présentation  
Envie de faire plaisir

## MODALITÉS DE SÉLECTION

---

Test d'entrée et entretien individuel

## DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

---

Délai moyen : 1 mois.

## DURÉE, DATES ET LIEU DE LA FORMATION

---

### Durée

2 ans (durée modifiable en fonction des acquis)

### Dates

Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

### Lieu

CEFAA, Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte – Tél : 01.49.63.42.42

CEFAA, 7 place des arcades 78570 Chanteloup les vignes – Tél. : 01.39.27.62.46

CEFAA, 142 Avenue des chênes verts 83700 saint Raphaël – Tél. : 04.94.83.84.85

CEFAA, 13 rue des halles 71150 Chagny – Tél. : 03.85.91.27.32

## ACCESSIBILITÉ

---

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

## COÛT ET FINANCEMENT

---

Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

## RENSEIGNEMENTS

---

CEFAA / STELO FORMATION : 01.49.63.42.42

[contact@cefaa.net](mailto:contact@cefaa.net) - Inscriptions sur [www.cefaa.net](http://www.cefaa.net)

## PROGRAMME

---

Production alimentaire

Service en restauration

Prévention Santé Environnement

Français - Histoire - Géographie et Enseignement moral et civique

Mathématiques – Physique - Chimie

Éducation Physique et Sportive

Anglais

## **POURSUITE DE FORMATION**

---

CAP Cuisine

CAP Commercialisation et service en HCR