



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.

Suites de parcours

CAP Cuisine, CAP Arts du service et commercialisation

Code(s) ROME

G1603



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

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

A l'issue de la formation

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale

Validation

CAP production et services 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.



Compétences attestées

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.

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)

Pré-requis

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

Tests : Test informatique sur les connaissances de base

Entretien individuel : En présentiel ou à distance

Délai d'accès à la formation

Délai moyen : 1 mois

Programme

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention Santé Environnement
- Français - Histoire - Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Physique - Chimie
- Éducation Physique et SportiveAnglais

Durée, Dates et Lieu

Durée

Cycle de 2 ans : 400 heures à 455 heures par an de formation au centre (durée modifiable par convention avec l'entreprise) en alternance avec des périodes en entreprise.

Dates

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

Lieu

[93] Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte -

Tél : 01 49 63 42 42

[78] 7 place des Arcades - 78570 Chanteloup les vignes -

Tél : 01 39 27 62 46

[71] 13 rue des Halles - 71150 Chagny -

Tél : 03 85 91 27 32

[83] 142 avenue des Chênes Verts - 83700 Saint-Raphaël -

Tél : 04 94 83 84 85

Accessibilité

Selon le site et la formation envisagée : accessible aux personnes en situation de handicap

Coût et financement

Autres publics

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)

Indicateurs de résultat

Retrouvez tous les taux sur notre site cefaa.net

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr
01 49 63 42 62

STELO
FORMATION