

# CAP Production et Service en Restauration

Mis à jour le 19 mai 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

Formation accessible en sortant de troisième.

## Public visé

Toute personne souhaitant se former dans le domaine de l'hôtellerie - restauration

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

700 heures

## Durée en entreprise

14 semaines

## Validation

Diplôme de l'Education Nationale Niveau 3 CAP P.S.R.  
Certificat de réalisation et de compétences acquises

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

- Epreuves écrites ponctuelles
- Epreuves en CCF (Contrôles en Cours de Formation)

## Entrée-sortie permanente

Non

RNCP/RS 35317 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

## Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP P.S.R. est un professionnel qualifié, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de restauration collective., restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraisons à domicile) ou dans les entreprises de fabrications de plateaux conditionnés.

Il assure les activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples, tout en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Il accueille le client, prend et prépare la commande de celui-ci.

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

Il assure également des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle.

## Contenu

Production alimentaire  
Entretien  
Sciences appliquées à l'alimentation  
Prévention – santé – environnement  
Service en restauration  
Français  
Histoire – géographie – enseignement civique et moral  
Mathématiques – physique – chimie  
Langue vivante

## Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA

Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

## Profil des intervenants

– Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

– Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

## Les plus

Taux de satisfaction :

99 %

Réussite aux examens :

88 %

# CAP Production et Service en Restauration

## Insertion professionnelle :

72 %

Indicateurs de performance de notre organisme (toutes formations continues confondues)

## Durée

Durée en centre : entre 450 et 700 heures en fonction du profil

## Délais et modalités d'accès

Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)

Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel :

Admission après entretien et positionnement

Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

*Le délai d'accès à la formation est fixé à 2 mois minimum jusqu'au démarrage de l'action (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).*

## Financements possibles

Multi financement

## Poursuite de parcours

En termes d'emploi : Agent de restauration rapide, de restauration collective ou en cafétéria

En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours : CAP Cuisine

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037