

CAP Production et service en restauration – Apprentissage

Mis à jour le 26 octobre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus

Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

Rythme

Alternance

Durée en centre

420 heures

Validation

- Certificat d'Aptitude Professionnelle ; Niveau 3

Modalités d'évaluation

- CAP PSR en contrôle en cours de formation (CCF)
- Attestation pour les formations SST

Entrée et sortie permanente

Non

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, 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 et conseille 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 et enseignement moral et civique
Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
Education physique et sportive
Langue vivante

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné – Professionnels de la restauration

Durée

2 ans avec 12 semaines de cours par année Contrat de 24 mois avec une période d'essai de 45 jours

Délais et modalités d'accès

- Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
- Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
- Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription.

CAP Production et service en restauration – Apprentissage

Financements possibles

Apprentissage : Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

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