

CAP Production et service en restaurations

Mis à jour le 7 mai 2025

Conditions d'entrée et prérequis

- Via le DAI (diplôme en accès individuel) : demandeurs d'emploi justifiant de 18 mois d'expérience professionnelle à temps plein ou 36 mois à temps partiel.
- Cette expérience professionnelle n'est pas obligatoire pour les demandeurs d'emploi de – de 30 ans mais demande dérogatoire obligatoire via le prescripteur

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail (cf prérequis) en démarche d'insertion professionnelle souhaitant s'orienter vers le secteur de la restauration rapide ou collective.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

690 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

Certificat d'Aptitude Professionnelle ; Niveau 3

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

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

Entrée-sortie permanente

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

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
- + Enseignements généraux pour les candidats n'ayant aucun diplôme : Français, histoire géographie ; mathématiques et sciences, langue vivante

Modalités pédagogiques

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

Profil des intervenants

- Formateurs diplômés dans le domaine enseigné
- Professionnels de la restauration

Les plus

Taux de satisfaction
93%

Réussite aux examens
100%

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

CAP Production et service en restaurations

Non

Durée

Durée : 1 an

Délais et modalités d'accès

- Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi France Travail
- 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.

Financements possibles

Formation gratuite pour le stagiaire
Prise en charge par la Région Grand Est

Poursuite de parcours

- Les titulaires du CAP PSR peuvent poursuivre leurs études en CAP Cuisine.
- Les titulaires du diplôme CAP PSR peuvent devenir Agent en restauration rapide, en restauration collective ou en cafétéria.

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