

# CAP Production et service en restaurations – Apprentissage

Mis à jour le 9 octobre 2023

## 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

840 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

Oui

## 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

## 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

## Financements possibles

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

# CAP Production et service en restaurations – Apprentissage

## 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