

CAP Production et service en restaurations

Mis à jour le 20 mai 2026

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
Attestation HACCP

Modalités d'évaluation

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

Entrée-sortie permanente

Non

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
- 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

Les plus

Taux de satisfaction

93%

Réussite aux examens

100%

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur

CAP Production et service en restaurations

inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 2 ans

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

Le délai d'accès à la formation est fixé de juin à décembre (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

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