CAP PSR : production et services en restaurations : rapide, collective, cafétéria

Métiers et emplois visés :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement,...),
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- Assurer la distribution et le service des repas.
- Procéder à l'encaissement des prestations.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Contenu de la formation :

Bloc n° 1 Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc n° 2 Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Bloc n° 3 Prévention-santé-environnement

Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique

Bloc n° 5 Mathématiques – Physique-chimie

Bloc n° 7 Langue vivante étrangère L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2

Méthodes et outils pédagogiques :

Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

Durée indicative en centre de formation :

700 heures

Durée indicative en entreprise :

490 heures

Pré-requis :

Apprentissage

- Avoir validé son projet professionnel dans les métiers de la restauration collective
- Justifier d'une première expérience dans le domaine est un plus
- Savoir lire écrire compter (sur la base des éléments du référentiel CLEA)

Posture professionnelle

- Comprendre l'intérêt des règles : d'hygiène, de sécurité et environnementales élémentaires afférentes à la posture professionnelle = comprend et sait décrire à sa façon la posture stagiaire et professionnelle attendue
- Etre prêt à accepter les spécificités des secteurs = vaccins à jour, horaires décalés
- Bénéficier d'une première expérience « d'emploi » ou de formation quelle qu'elle soit est un plus

Modalités d'admission :

CV, Lettre de motivation + Sur dossier + Entretient

- **Taux de réussite aux examens 2022 : 100%**
- **Taux de satisfaction 2022 : 100%**
- **Taux d'insertion professionnel 2022 : 33%**

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 2 (préqualification)

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Validations :

CAP PSR (complet ou bloc) + SST (HACCP intégré au CAP)

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP35317 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/.

Financement :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF transition
CSP
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Éligible au CPF

Code CPF : 332005

Tarif de référence :

15€/heure

Lieu(x) de formation :

FORGES LES EAUX

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Prochaines dates :

Formation du 02/10/2023 au 18/06/2024

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Yann LANNEZ
Téléphone : 02 30 32 16 56
Courriel : forges@greta-rouen.fr