

CAP PSR : PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS rapide, collective, cafétéria



Formation accessible En Alternance et financée par la Région Normandie, Pour connaître les dates des prochaines sessions, vous pouvez consulter le site du carif ofref : Trouver.maFormation.fr

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 :

750 heures

Durée indicative en entreprise :

490 heures

GRETA DE ROUEN

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

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 + Entretien

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)

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 :

Le Grand-Quevilly

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Dominique ENOU

Téléphone : 02 32 11 01 06

Courriel : greta.rouen@ac-rouen.fr

GRETA DE ROUEN

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan

N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876

Document non contractuel, peut-être soumis à modification