

# CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) (PSR) – F/H

Mis à jour le 23 février 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

24 mois

## Validation

- **CAP Production et Service en Restaurations**  
Diplôme de niveau 3 délivré par l'Éducation Nationale  
[RNCP35317](#)

## Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Entrée-sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP35317

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)** participe à la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

Ses **principales missions** sont :

- Réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés
- Assembler et mettre en valeur des mets simples
- Conditionner et remettre à température les plats cuisinés
- Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente
- Conseiller le client et lui présenter les produits
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations **évolue dans des établissements de restauration rapide, de vente à emporter ainsi que dans la restauration collective.**

## Contenu

- **Enseignements généraux**  
Français  
Histoire-Géographie  
Éducation Civique et Morale  
Mathématiques – Sciences  
Éducation Physique et Sportive  
Langues Vivante  
Prévention-Santé-Environnement
- **Enseignements professionnels**  
Travaux pratiques  
Environnement professionnel  
Technologie  
Hygiène professionnel  
Sciences de l'alimentation

## Modalités pédagogiques

- Formation en Alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

## Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

# CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) (PSR) – F/H

- Code diplôme : 50022142
- Formacode : 42746
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1605, G1603, H2100

Taux de réussite : *première promotion*

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

## Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

## Poursuite de parcours

### Entrée dans la vie active :

- Aide de cuisine
- Equipier polyvalent de restauration rapide

### Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

## Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [info@cfa-academie.fr](mailto:info@cfa-academie.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044