

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

Mis à jour le 29 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

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

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

- Épreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

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

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP35317
- Code diplôme : 50022142
- Formacode : 42746
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1605, G1603, H2100

Taux de réussite 2025 : *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>
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

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
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academie.fr
- SIRET : 18671553800044