

# CAP Production et Service en Restaurations (PSR) – F/H

Mis à jour le 17 avril 2025

## Conditions d'entrée et prérequis

- Maîtrises des compétences clés

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Individuels : sur le plan de formation entreprise (PFE) ; en convention de conversion (reclassement...) ou encore CPF - Candidat ayant procédé à une Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE) - Demandeurs d'emploi

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

500 heures

## Durée en entreprise

490 heures

## Validation

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

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

## 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  
Langues Vivante  
Prévention-Santé-Environnement
- **Enseignements professionnels**  
Travaux pratiques  
Environnement professionnel  
Technologie  
Hygiène professionnelle  
Sciences de l'alimentation

## Modalités pédagogiques

- Face à face pédagogique assurés par des formateurs d'expérience
- Alternance entre formation théorique en salle et mises en situation pratique sur plateaux techniques professionnels
- Stages en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs d'expérience

## Les plus

Taux de réussite: 95%

# CAP Production et Service en Restaurations (PSR) – F/H

- Contrôles en Cours de Formation
- Attestation de Formation et Attestation Compétences.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

10 participants

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP35317
- Formacode : 42780
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1401, G1603, H2100

Taux de satisfaction: /

Taux d'insertion : /

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Délais et modalités d'accès

- Entretien individuel

## Financements possibles

- La prise en charge financière de l'action dépend du statut du demandeur (OPCO, FONGECIF, Région Grand Est, Pôle Emploi, CPF...). Nous consulter

## Poursuite de parcours

### Entrée dans la vie active :

- Agent en restauration rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria

### 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

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg  
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr