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

Mis à jour le 17 avril 2025

Conditions d'entrée et prérequis

- Maîtrise 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'Education Nationale et de la Jeunesse de niveau 3
  RNCP35317

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

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

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
  Education 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

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

10 participants

Entrée-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-nord-alsace.com/