



CAP PSR

Production et Service en Restaurations



« Je peux travailler en restauration collective, rapide et en cafétéria »

Statut	<ul style="list-style-type: none"> • Statut apprenti (e)- Ministère Du Travail de l'Emploi et de l'Insertion
Prérequis Modalités d'inscription	<ul style="list-style-type: none"> • Satisfaire à l'entretien de motivation • Signer un contrat d'apprentissage • Avoir entre 15 et 29 ans révolus (sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire) • Pas de limite d'âge pour les personnes avec Reconnaissance Travailleur Handicapé • Diplôme organisé en blocs de compétences avec possibilité d'allègement du parcours
Présentation générale	<p>Le titulaire du CAP PSR est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité • Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation, avec des produits à consommer sur place ou à emporter • Accueillir et conseiller des convives ou clients • Prendre et préparer des commandes • Distribuer et servir des repas • Encaisser des prestations • Entretenir des locaux, des équipements et du matériel • Contribuer au confort des clients ou convives et à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement
Objectif	<p>Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.</p>

<p>Contenu de la formation</p>	<p>ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bloc 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE • Bloc 2 : SERVICE EN RESTAURATION • Bloc 3 : PSE (Prévention - Santé - Environnement) <p>ENSEIGNEMENTS GENERALS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bloc 4 : Français - Histoire Géographie - EMC • Bloc 5 : Mathématiques - Physique - Chimie • Bloc 6 : Education physique et sportive • Bloc 7 : Langue vivante étrangère • Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques
<p>Evaluation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Epreuves ponctuelles en fin de formation • Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap • Possibilité de dispenses d'épreuves (nous consulter)
<p>Conditions d'accueil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demi-pension ou pension complète • 10 candidats maximum par session
<p>Durée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 26 semaines sur 2 ans (soit 910h) • En présentiel
<p>Lieu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Etablissement à taille humaine • Salle attribuée par semaine • Cuisine pédagogique • Le lieu est adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap
<p>Tarif</p>	<p>.Le coût de la formation est pris en charge de 50% à 100% en fonction de l'OPCO de l'employeur</p>
<p>Réf. pédagogique</p>	<p>TAUNAY Angélique</p>
<p>Débouchés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Accès direct à l'emploi : restauration rapide, commerciale libre-service, restauration collective, structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergement personnes âgées, foyers logement...), entreprises de fabrication de plateaux repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...). • Évolution possible vers les métiers suivants : Employé qualifié de restauration, Équipier responsable, Responsable de zone ou chef d'équipe, Responsable de préparation, Chef de groupe, Adjoint au responsable, Responsable d'un point de vente...

Poursuites d'étude

- CAP Cuisine (www.mfrmatha.fr), Commercialisation et services en restauration
- Bac Pro : Restauration / Hôtellerie / Cuisine
- Bac pro Cuisinier Gestionnaire de collectivité
- Bac Pro SAPAT (www.mfrmatha.fr)
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Brevet de Maîtrise Secteur Restauration et Alimentaire

Exemples de formations possibles :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie

FICHE ROME CAP PSR : <https://www.intercariforef.org/formations/certification-108273.html>

Réfèrent Handicap : GUICHETEAU Eglantine
Réfèrent administratif : POUGNARD Véronique

MFR-CFA de Matha

MAJ le 07/04/2021