

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(rapide, collective, cafétéria)

DATE, DUREE, LIEUX DATES Candidatures : De Mars à Novembre Rentrée : Fixée selon le planning (Septembre) Entrée possible en cours de formation (?) DUREE Formation en 2 ans (ou 1 an selon diplômes) 850h de cours / 2 ans 35 H / semaine (UFA + Entreprise) LIEUX 2 jours / semaine à l'UFA Aspect Val d'Hérault 3 jours / semaine en entreprise	FORMATION : PRESENTATION, OBJECTIFS, CONTENU MODALITES D'ACCES Entretien, CV et lettre de motivation Signature du contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation PREREQUIS Pas de prérequis PRESENTATION DU CONTENU ET DES OBJECTIFS Diplômé, le titulaire du CAP PSR : • Peut exercer son métier en restauration rapide, restauration commerciale type cafétéria, restauration collective concédée ou directe (restaurants scolaires, hôpitaux, EHPAD, foyers logements ...), entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés, ... • Est un personnel qualifié qui exerce son activité sous l'autorité d'un responsable. • Réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. • Met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. • Accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci • Assure la distribution et le service des repas. • Procède à l'encaissement des prestations. • Assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel
PUBLICS CONCERNES AGE De 16 à 30 ans Ou à partir de 15 ans après une 3^{ème} STATUT Apprenti NOMBRE 15 places par niveau *Cette formation est ouverte aux personnes à besoins éducatifs particuliers	
COUT DE LA FORMATION Financée par l'OPCO après accord du dossier	
CONTACT Mme CASTAGNIE Responsable UFA aspect val d'Hérault Institut Marie Sagnier 2 Avenue de la Piscine 34800 Clermont-l'Hérault Tel.: 04 67 96 02 67 Fax : 04 67 88 08 09 e-mail : clermont-herault@cneap.fr Site internet : https://www.institut-mariesagnier.fr	

FORMATEURS, INTERVENANTS

Formateurs et enseignants de l'Institut
Marie Sagnier
Maîtres d'Apprentissage

CONTENU – ENSEIGNEMENTS

Unités d'enseignement général :

Prévention-Santé-Environnement,
français, histoire-géographie EMC,
mathématiques, physique, chimie.
Éducation Physique et Sportive, langue
vivante (anglais ou espagnol), arts
appliqués et culture artistique

Unités d'enseignement professionnel :

- *Production alimentaire :*

Réceptionner et stocker les produits
alimentaires et non alimentaires
Réaliser les opérations préliminaires sur
les produits alimentaires
Réaliser des préparations et des
cuissons simples, assembler, dresser et
conditionner les préparations
alimentaires

Mettre en œuvre les opérations
d'entretien manuelles et mécanisées
dans les espaces de production

- *Service en restauration :*

Mettre en place et réapprovisionner les
espaces de distribution, de vente et de
consommation

Accueillir, informer, conseiller les
clients ou convives et contribuer à la
vente additionnelle

Assurer le service des clients ou
convives Encaisser les prestations

Mettre en œuvre les opérations
d'entretien manuelles et mécanisées
dans les espaces de distribution, vente,
consommation et locaux annexes

- *Les 4 thèmes des savoirs
associés :*

Environnement professionnel
Technologie
Hygiène professionnelle
Sciences de l'alimentation

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation par alternance entre l'entreprise et l'UFA
Pédagogie "intégrative" s'appuyant sur le vécu de stage
ou d'apprentissage ; l'apprenti ou stagiaire est acteur de
sa formation.

Moyens pédagogiques : salle informatique équipée,
cuisine pédagogique, tenue professionnelle et mallette à
couteaux fournis

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation par Contrôles en Cours de Formation (CCF)
sur l'UFA et sur l'entreprise d'apprentissage

MODALITES DE SUIVI DE L'APPRENTISSAGE

Par le formateur référent de l'action de formation :
suivi pédagogique, suivi en entreprise

Par le livret d'apprentissage numérique : outils
pédagogiques, rapports d'activité, questionnaires de
satisfaction, messagerie partagée, Co-évaluations

APRES LE CAP

Emplois correspondants : agent polyvalent, employé de
cafétéria, employé de restauration, employé de
restauration rapide, employé de restauration collective,
équipier polyvalent.

Poursuite d'études :

Vers des formations « niveau Bac » : Titre Cuisinier
Gestionnaire de Restauration Collective, Bac Pro dans les
métiers de la restauration et de l'alimentaire.

Vers des Mentions Complémentaires : MC Cuisinier en
desserts de restaurant ; MC Employé barman ; MC
Sommellerie

