



CAP PSR

Production et Service en Restaurations



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

<p>Statut</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Statut apprenti (e)- Ministère Du Travail de l'Emploi et de l'Insertion
<p>Prérequis Modalités d'inscription</p>	<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
<p>Présentation générale</p>	<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 • Entretien 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
<p>Objectif</p>	<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"> • UP 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE • UP 2 : SERVICE EN RESTAURATION <p>ENSEIGNEMENTS GENERALS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • UG 1 : Prévention Santé Environnement • UG 2 : Français - Histoire Géographie - EMC • UG 3 : Mathématiques - Physique - Chimie • UG 4 : Education physique et sportive • UG 5 : Langue vivante étrangère • UG 6 : Arts appliqués et cultures artistiques

Evaluation	<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)
Conditions d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> Demi-pension ou pension complète 10 candidats maximum par session
Durée	<ul style="list-style-type: none"> 26 semaines sur 2 ans (soit 910h) En présentiel
Lieu	<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
Tarif	Le coût de la formation est pris en charge de 50% à 100% en fonction de l'OPCO de l'employeur
Réf. pédagogique	TAUNAY Angélique
Débouchés	<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	<ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Exemples de formations possibles : MC Cuisinier en desserts de restaurant MC Employé barman MC Sommellerie</p>

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

Réfèrent Handicap : GUICHETEAU Eglantine
Réfèrent administratif : POUGNARD Véronique

MFR-CFA de Matha

☎ 05.46.58.58.33 • mfr.matha@mfr.asso.fr • www.mfrmatha.fr

Siret 78130875400014 • APE 8532 Z • N° de déclaration d'activité 54170034117 • N° UAI 0171289J

