

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS 2 ans / 1 an

Niveau 3. Diplôme : 5022142M RNCP : 35317. Durée : 24 mois, 12 mois. 490 heures de formation par an. Modalité : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. Taux de réussite 90 %. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 10 %. Poursuite d'étude 77 %. Taux de satisfaction 88 %. Délais d'accès : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre . Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours.



Objectifs : Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration. Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il 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. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel. Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe. **Modalités pédagogiques :** Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Poursuite d'étude :** Au sein du CFA, les études peuvent se prolonger vers le Bac Pro Cuisine ou CSR. Mention Complémentaire employé traiteur, CAP cuisine.

Insertion professionnelle: Employé qualifié de restauration. Equipier responsable. Responsable de zone ou chef d'équipe. Chef de groupe. Adjoint. Responsable d'un point de vente. **Conditions de travail :** L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. Le titulaire du CAP PSR peut être amené à travailler les weekends et les jours fériés. Il exerce son métier dans différents secteurs de la restauration : Restauration rapide, restauration commerciale libre-service (cafétéria). Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes. Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...). Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.

Prérequis : Avoir de 15 à 29 en apprentissage. Aucun pour le CAP en 2 ans. Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. Pour un CAP 1 an. Avoir déjà validé un autre CAP ou BAC. Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. **Alternance :** 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA. **Qualités :** Créativité. Rapidité d'exécution. Bonne condition physique.

Programme :

- **Pôle 1 :** 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.
- **Pôle 2 :** service en restauration. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation. Accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente. C8 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 annexes.

Modules de formation (Horaires par semaine) :

Production alimentaire	5 H	Sciences appliquées / PSE + SST (Module 12 H)	3 H
Service en restauration	4 H		
Réalisation Chef d'œuvre	2 H		
Technologie	2 H	Anglais	2 H
Arts appliqués	2 H	Mathématiques et sciences	2 H
EPS	3 H	Français, histoire-géographie	3 H

Certifications EXAMEN EN CCF

- EP1 : Production alimentaire CCF
- EP2 : Service en restauration 6 CCF
- EG1 : Prévention-santé-environnement 1 CCF
- EG2 : Français, histoire-géographie 3 CCF
- EG3 : Mathématiques - Physique-chimie 2 CCF
- EG4 : Education physique et sportive 1 CCF
- EG5 : Langue vivante 1 CCF
- Epreuve facultative : Arts appliqués 1 Ponctuel

Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 3

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

Inscription sur notre site internet :



Lieux de formation : 4 SITES
ECOLE HOTELIERE ST QUENTIN
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT

guyancourt4@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin en Yvelines :
Ligne C, N, U. Bus 475 porte
d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16
Cergy. Tram 13.



Modalités techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie

UFA LYCEE JEAN MOULIN
18 RUE DOCTEUR AUDIGIER
78150 LE CHESNAY

lechsnay@cfatrajectoire.fr

Ligne BUS 2 Versailles.



Moyens et méthodes mobilisés :

- 1 CDI. 1 self.
- 20 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 1 restaurant d'application.
- 2 cuisines pédagogiques.

UFA LYCEE BLERIOT
RUE LEO LAGRANGE
78192 TRAPPES

trappes@cfatrajectoire.fr



Gare Trappes ligne U puis bus
Moyens et méthodes mobilisés :

- 1 CDI. 1 self.
- 20 salles de cours.
- 6 salles informatique.
- 1 restaurant d'application.
- 1 cuisine pédagogique.

UFA LYCEE VAUCANSON
14 RUE ALBERT THOMAS
78130 LES MUREAUX

lesmureaux@cfatrajectoire.fr



Moyens et méthodes mobilisés :

- 1 CDI. 1 self.
- 30 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 1 restaurant d'application.
- 1 cuisine pédagogique.

Contacts pour une formation

CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778

☎ 01 30 96 12 35

www.cfatrajectoire.fr

infos@cfatrajectoire.fr