

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (PSR)

DIPLÔME NIVEAU 3

Diplôme inscrit au RNCP 35317 par arrêté du 29/10/2019 JO du 26/11/2019



- DURÉE** — 12 à 24 mois en fonction du statut du candidat. (840h sur 2 ans)
- SITES** — Laxou
- TARIFS** — Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.

PRÉREQUIS

Être âgé d'au moins 16 ans et avoir validé un projet professionnel en rapport avec la finalité du diplôme visé soit par la biais d'une expérience professionnelle soit par le biais d'un stage en entreprise.

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.



PUBLIC

- Alternant en contrat d'apprentissage ou professionnalisation.

ADMISSION

- Inscription en ligne sur le portail NetYParé : <https://netypareo.grandest.cci.fr/pedagogie-nancy/index.php/preinscription/>
- Entretien avec un conseiller autour du projet professionnel.
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises.



ET APRÈS... ?

Métiers possibles

Agent polyvalent de restauration en collectivité (restauration rapide, cafétéria...)

Poursuites d'études

CAP cuisine

Listes non exhaustives.

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

Préparations froides et chaudes, Service aux clients, Cuisson simple des aliments



PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

PRODUCTION ALIMENTAIRE, RÉCEPTION ET STOCKAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES.

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations
- Mettre en oeuvre les opérations d'entretien

SERVICE EN RESTAURATION, MISE EN PLACE ET RÉAPPROVISIONNEMENT DES ESPACES DE DISTRIBUTION.

- Accueillir, informer, conseiller les clients et assurer le service
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients
- Assurer le service
- Encaisser les prestations
- Mettre en oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution



MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Des évaluations intermédiaires de contrôle d'acquisition des compétences permettront à l'équipe d'évaluer les acquis et de mesurer les progrès de chacun et son degré d'autonomie par rapport aux compétences nouvellement acquises. Contrôle en continu.

100%

de taux de réussite au diplôme !

Notes

VOS CONTACTS

Site de LAXOU
03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de BLÉNOD
03 83 87 88 80
blenod@eesc.fr

Site de MONT-SAINT-MARTIN
03 82 24 03 80
longwy@eesc.fr

Site de NANCY
03 83 95 36 00
contact@eesc.fr

Site de LUNÉVILLE
03 83 85 54 05
luneville@eesc.fr

Site de JŒUF
03 83 95 36 09
jœuf@eesc.fr



Erasmus+

