

CAP Production et service en restaurations

Certificat d'aptitude professionnelle PSR

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

La formation CAP PSR (Production et Service en Restauration) a pour objectif de former des professionnels polyvalents capables de travailler dans différents secteurs de la restauration, que ce soit en cuisine ou en salle. Le diplôme permet de maîtriser les compétences techniques, organisationnelles et relationnelles nécessaires pour exercer des métiers dans la restauration traditionnelle, rapide, collective, ou encore en hôtellerie. Les objectifs principaux du CAP PSR sont la découverte des techniques culinaires de base, d'acquérir des compétences en service en salle, d'apprendre à gérer des produits alimentaires et des stocks, de respecter les règles d'hygiène et de sécurité, de mettre en place une relation client de qualité et de s'adapter avec polyvalence aux différents types de restauration. Le CAP PSR forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent à la fois les compétences culinaires de base et les techniques de service en salle. Il permet la poursuite de formation et une insertion sur le marché du travail et offre des perspectives d'évolution dans différents domaines de la restauration et de l'hôtellerie.

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Contacts

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42

Programme

Enseignement professionnel

- Réceptionner et stocker des 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 oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
- 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 oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Enseignement général

- Français / Histoire géographie / Education civique
- Mathématiques / Sciences physiques
- Education physique et sportive



Les plus

- Acquisition d'une expérience professionnelle concrète
- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)

Les conditions d'admission

Prérequis

3ème validée ou 16 ans révolus

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : Niveau Troisième ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- Septembre à juin sur 2 ans

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôles réguliers de connaissance, mises en situation pratiques. Pas d'organisation de certification par blocs de compétences.

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Perspectives métiers

Agent en restauration rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria.

Poursuite d'études

BAC PRO cuisine : Baccalauréat professionnel en 2 ans

Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CAP Production et service en restaurations - MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code CPF : 239314

Code RNCP : 35317 - JO du 02-03-2021

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr