

Niveau 3

CAP PRODUCTION SERVICE EN RESTAURATIONS (PSR)

CODE DIPLÔME 50022142 - CODE RNCP 35317

CERTIFICATEUR : Education Nationale - ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION : 01/09/2021

OBJECTIFS DE FORMATION

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- Assurer la distribution et le service des repas.
- Procéder à l'encaissement des prestations.
- Assurer les opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public de + de 16 ans (dès 15 ans après la 3ème)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus)
 - Contrat de professionnalisation
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire : www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

- En 2 ans : 800 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

24 semaines de formation réparties sur 2 ans.

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, aux difficultés d'apprentissage, aux besoins d'aménagement spécifique, contacter la référente handicap de la Cité des Formations :
referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULES PROFESSIONNELS

- Culture professionnelle
- Pratique professionnelle
- Savoirs associés

MODULES D'ACCUEIL

- Ateliers d'intégration
- Ateliers numériques
- Ateliers de coopération

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et déconditionner des préparations alimentaires
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre en charge des clients ou des convives
- Servir les clients ou les convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...
- Parcours citoyen

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS/REMEDIATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Apprentissage : financement prise en charge intégralement par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Contrôle en Cours de Formation (Centre de formation) et épreuves certificatives ponctuelles (Education Nationale)

POURSUITE D'ÉTUDES :

- CAP Cuisine, CAP CSHCR, Titre Pro Cuisinier

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Agent polyvalent de restauration, employé(e) de restauration...
- Restauration collective, restauration rapide, restauration en libre-service...

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 50 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site