

## CAP PSR

### *Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) en apprentissage*

#### NIVEAU 3 – Ministère de l'éducation nationale

<b>Public concerné, nombre</b>	Personne de 16 à 29 ans souhaitant se former par le biais de l'apprentissage
<b>Prérequis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Satisfaire à l'entretien de motivation</li> <li>• Signer un contrat d'apprentissage</li> <li>• Avoir entre 15 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire)</li> <li>• Pas de limite d'âge pour les personnes Reconnaissante Travailleur Handicapé)</li> </ul>
<b>Modalités d'accès</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien de motivation avec le directeur/Formateur responsable de formation</li> <li>• Validation par test de positionnement aptitudes générales et professionnelles après journée d'immersion.</li> </ul>
<b>Présentation générale (problématique, intérêt)</b>	L'objectif du contrat d'apprentissage est de leur permettre d'acquérir une qualification professionnelle en obtenant un diplôme ou une qualification reconnue. Une formation en <b>alternance</b> avec un enseignement général, technologique et professionnel et des périodes en milieu professionnel.
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser la préparation des repas.</li> <li>• Assurer des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et la sécurité.</li> <li>• Gérer et savoir s'organiser pendant le service.</li> <li>• Accéder à une qualification professionnelle CAP</li> </ul>
<b>Contenu de la formation</b>	<p><b>Modules d'enseignement général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français,</li> <li>• Anglais,</li> <li>• Mathématiques, sciences,</li> <li>• Histoire,</li> <li>• EPS,</li> <li>• Prévention Santé Environnement (SST)</li> </ul> <p><b>Modules d'enseignement professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation pratique et technologique (service et production)</li> </ul>
<b>Modalités pédagogiques</b>	Cours théorique, pratique, analyse de pratique, mise en situation, pédagogie active, mise en projet, pédagogie d'alternance.

<b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b>	<b>Capacités générales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UG 1 – Prévention-santé-environnement</li> <li>• UG 2 – Français et Histoire-géographie-EMC</li> <li>• UG 3 – Mathématiques – Physique-Chimie</li> <li>• UG4 – Education physique et sportive</li> <li>• UG 5 – Langue vivante étrangère</li> </ul>				
	<b>Capacités professionnelles</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">POLE PRODUCTION</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">POLE DISTRIBUTION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• C1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires</li> <li>• C2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires</li> <li>• C3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples</li> <li>• C4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires</li> <li>• C5 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• C6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation</li> <li>• C7 - Prise en charge des clients ou des convives</li> <li>• C8 - Service aux clients ou convives</li> <li>• C9 - Encaissement des prestations</li> <li>• C10 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		POLE PRODUCTION	POLE DISTRIBUTION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires</li> <li>• C2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires</li> <li>• C3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples</li> <li>• C4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires</li> <li>• C5 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production</li> </ul>
POLE PRODUCTION	POLE DISTRIBUTION				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• C1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires</li> <li>• C2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires</li> <li>• C3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples</li> <li>• C4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires</li> <li>• C5 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation</li> <li>• C7 - Prise en charge des clients ou des convives</li> <li>• C8 - Service aux clients ou convives</li> <li>• C9 - Encaissement des prestations</li> <li>• C10 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes</li> </ul>				
<b>Durée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance : 75% en entreprise/ 25% au CFA (soit pour une année 33 semaines en entreprise et 13 semaines au CFA), soit 910 heures de formation.</li> </ul>				
<b>Dates</b>	Périodes de formation du 29/08/2022 au 28/06/2024				
<b>Lieu(x)</b>	MFR - CFA « La Sablonnière » - 51 rue Louis Moron – Brissac-Quincé 49320 Brissac Loire Aubance  <i>L'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite (Contacter Anna Béguin pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap).</i>				
<b>Coût par participant</b>	Les différents tarifs sont accessibles sur notre site internet : <a href="http://www.mfr-cfa-brissac.org">http://www.mfr-cfa-brissac.org</a>				
<b>Responsable de l'action – Contact</b>	Anna Béguin : Responsable de formation Patricia Madrange : Référente administrative Mail : <a href="mailto:mfr.brissac@mfr.asso.fr">mfr.brissac@mfr.asso.fr</a> <span style="float: right;">Tel : 02 41 91 23 25</span>				
<b>Formateurs, animateurs et intervenants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Formateurs de la MFR</b> : de niveau 6 -</li> <li>• <b>Intervenants externes</b> en fonction des thèmes professionnels</li> </ul>				
<b>Suivi de l'action</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuilles d'émargement sur IENT</li> <li>• Temps de régulation (temps d'accueils et de bilans)</li> </ul>				

<p><b>Evaluation de l'action</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation de l'apprenant</li> <li>• Evaluation de l'action</li> </ul> <p>Pour l'obtention du CAP PSR :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CCF (Contrôle Continu en cours de formation)</li> </ul>
<p><b>Passerelles et débouchés possibles</b></p>	<p>☞ <b>Un accès au métier :</b> Commis(e) de cuisine ; employé(e) de restaurant ; agent polyvalent de restauration</p> <p>☞ <b>Poursuites d'études possibles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CAP Cuisine, ou, avec un très bon dossier, en 2 ans en bac pro cuisine.</li> </ul>