

CAP PSR

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

NIVEAU 3 – Ministère de l'éducation nationale

RNCP	Nom CAP - Production et service en restaurations Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE Numéro RNCP : 35317 Date d'enregistrement de la certification : 02 mars 2021
Public concerné, nombre	Personne de 16 à 29 ans souhaitant se former par le biais de l'apprentissage
Prérequis	<ul style="list-style-type: none"> • Satisfaire à l'entretien de motivation • Signer un contrat d'apprentissage • 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) • Pas de limite d'âge pour les personnes Reconnaisante Travailleur Handicapé)
Modalités d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien de motivation avec le directeur/Formateur responsable de formation • Validation par test de positionnement aptitudes générales et professionnelles après journée d'immersion.
Présentation générale (problématique, intérêt)	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 alternance avec un enseignement général, technologique et professionnel et des périodes en milieu professionnel.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser la préparation des repas. • 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. • Gérer et savoir s'organiser pendant le service. • Accéder à une qualification professionnelle CAP
Contenu de la formation	<p>Modules d'enseignement général</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français, • Anglais, • Mathématiques, sciences, • Histoire, • EPS, • Prévention Santé Environnement (SST) <p>Modules d'enseignement professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formation pratique et technologique (service et production)

Modalités pédagogiques	Cours théorique, pratique, analyse de pratique, mise en situation, pédagogie active, mise en projet, pédagogie d'alternance.		
Compétences / Capacités professionnelles visées	<p>Capacités générales</p> <ul style="list-style-type: none"> • UG 1 – Prévention-santé-environnement • UG 2 – Français et Histoire-géographie-EMC • UG 3 – Mathématiques – Physique-Chimie • UG4 – Education physique et sportive • UG 5 – Langue vivante étrangère • <p>Capacités professionnelles</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p style="text-align: center;">POLE PRODUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • C1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires • C2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires • C3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples • C4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires • C5 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p style="text-align: center;">POLE DISTRIBUTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • C6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation • C7 - Prise en charge des clients ou des convives • C8 - Service aux clients ou convives • C9 - Encaissement des prestations • C10 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes </td> </tr> </table>	<p style="text-align: center;">POLE PRODUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • C1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires • C2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires • C3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples • C4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires • C5 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production 	<p style="text-align: center;">POLE DISTRIBUTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • C6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation • C7 - Prise en charge des clients ou des convives • C8 - Service aux clients ou convives • C9 - Encaissement des prestations • C10 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes
<p style="text-align: center;">POLE PRODUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • C1 - Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires • C2 - Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires • C3 - Réalisation de préparations et de cuissons simples • C4 - Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires • C5 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production 	<p style="text-align: center;">POLE DISTRIBUTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • C6 - Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation • C7 - Prise en charge des clients ou des convives • C8 - Service aux clients ou convives • C9 - Encaissement des prestations • C10 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes 		
Durée	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
Dates	Périodes de formation du 28/08/2023 au 30/06/2025		
Lieu(x)	<p>MFR - CFA « La Sablonnière » - 51 rue Louis Moron – Brissac-Quincé 49320 Brissac Loire Aubance</p> <p><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></p>		
Coût par participant	Les différents tarifs sont accessibles sur notre site internet : http://www.mfr-cfa-brissac.org		
Responsable de l'action – Contact	<p>Anna Béguin : Responsable de formation Patricia Madrange : Référente administrative Mail : mfr.brissac@mfr.asso.fr Tel : 02 41 91 23 25</p>		
Formateurs, animateurs et intervenants	<ul style="list-style-type: none"> • Formateurs de la MFR : de niveau 6 - • Intervenants externes en fonction des thèmes professionnels 		

<p><i>Suivi de l'action</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Feuilles d'émargement sur IENT • Temps de régulation (temps d'accueils et de bilans)
<p><i>Evaluation de l'action</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation de l'apprenant • Evaluation de l'action <p>Pour l'obtention du CAP PSR :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ CCF (Contrôle Continu en cours de formation)
<p><i>Passerelles et débouchés possibles</i></p>	<p>☞ <i>Un accès au métier :</i> Commis(e) de cuisine ; employé(e) de restaurant ; agent polyvalent de restauration</p> <p>☞ <i>Poursuites d'études possibles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.