

## 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 Reconnaisante 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.



<p><b><i>Evaluation de l'action</i></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><i>Passerelles et débouchés possibles</i></b></p>	<p>☞ <b><i>Un accès au métier :</i></b> Commis(e) de cuisine ; employé(e) de restaurant ; agent polyvalent de restauration</p> <p>☞ <b><i>Poursuites d'études possibles :</i></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>