

CAP PSR 1

→ Production et Services en Restaurations

Publics concernés :

Élèves sortant de 3ème.

Des passerelles sont possibles pour des parcours individualisés de formation...

Équipements / Accès / Accessibilité :

Équipements : Salles de cours avec vidéo projection et salles techniques avec matériels spécialisés.

Accès : Ligne de bus, et gare à proximité, parc à vélo. (+ d'infos sur notre site/rubrique contact).

Accessibilité PMR : Partielle.

Profil(s) Formateur(s) :

Enseignants de l'Éducation Nationale...

Réussite & Satisfaction :

Réussites au **CAP PSR**

2020 = **100%**

Profil et pré-requis :

Vous souhaitez travailler dans le **domaine alimentaire et dans le secteur de la restauration**, et vous êtes soucieux de respecter les normes d'hygiène et de prévention en matière d'alimentation, et d'être à l'écoute du client...

Vous disposez également de qualités relationnelles certaines et n'avez pas peur de travailler en équipe...

Objectifs de la Formation / Aptitudes et compétences :

Le professionnel qualifié **CAP Production et Service en Restaurations** (rapide, collective, cafétéria) réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation "hygiène-sécurité". Il met en place les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer ou à emporter. Il accueille, conseille le client, prend et prépare sa commande et assure la distribution et le service des repas. Il encaisse les prestations et assure aussi des opérations d'entretien et de nettoyage...

- **Avec un CAP PSR**, vous exercerez dans différents secteurs de la restauration, comme Agent polyvalent, Employé de cafétéria, Employé de restauration, Employé de restauration rapide, Employé de restauration collective, Équipier polyvalent...
- **Dans des structures variées :** Restauration rapide, Restauration commerciale libre-service (cafétéria), Restauration collective en structures publiques/privées/associatives, Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Contenus et durée de la Formation :

DURÉE du cycle de formation : 2 années scolaires

Enseignement Professionnel = 1045 heures (pour le cycle)

- **Pôle 1 :** Production alimentaire - **Pôle 2 :** Service en restauration.

Enseignement Général = 467.5 heures (pour le cycle). Travail interdisciplinaire permettant la réalisation de projet (vente des productions, buffets, événement, restaurant d'application).

Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation = **192.5 heures** (pour le cycle)

Période de Formation en Milieu Professionnel = 15 semaines sur le cycle

Méthodes mobilisées & Modalités d'évaluation :

La poursuite d'études est également possible en intégrant un BAC Pro (Restaurant, Hôtellerie ou Cuisine). Vous pouvez également compléter votre formation dans les métiers de l'Hôtellerie-Restauration...

Examen final en fin de cycle et Contrôle en Cours de Formation.

Modalités d'inscription & Tarifs :

POUR S'ORIENTER... C'EST AFFELNET !

POUR CANDIDATER : Dossier SUR NOTRE SITE (rubrique formations)

Tarifs : disponibles SUR NOTRE SITE (rubrique formation/onglet tarifs)