

# CAP Production Services en Restaurations (CAP PSR)

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser des préparations culinaires simples.
- Prendre les commandes des clients.
- Encaisser les commandes des clients.
- Assurer la distribution des préparations aux clients.
- Entretien du matériel, les équipements et les locaux.

## Entreprises d'accueil

- Restauration rapide.
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria).
- Restauration collective dans les structures publiques, privées ou associatives (établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergements pour personnes âgées, foyer logement...).
- Entreprises de préparation de plateaux-repas (transport aérien, ferroviaire, routes/autoroutes...).

## Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3<sup>e</sup> de collège, 3<sup>e</sup> SEGPA, 3<sup>e</sup> Prépa Métiers et réorientation.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Formation par apprentissage

**Code diplôme**      **Code RNCP**  
50022142              35317

### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

### Durée de la formation

840 heures (sur 2 ans).  
Démarrage en septembre.

### Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

En moyenne :  
3 jours en entreprise,  
2 jours en UFA.  
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée des Métiers Les Gorges

22 rue des Orphelines  
38500 VOIRON  
04.76.05.03.83  
[www.creefi.fr/voiron-les-gorges/](http://www.creefi.fr/voiron-les-gorges/)

## Contenu de formation

|                           | Matières   |
|---------------------------|--|
| Matières générales        | Français – Histoire Géographie – Education Civique |
|                           | Mathématiques – Sciences physiques                 |
|                           | Anglais  |
|                           | Éducation Physique et Sportive (E.P.S.)            |
|                           | Arts appliqués et Culture artistique               |
| Matières professionnelles | Prévention Santé Environnement (P.S.E.)            |
|                           | Enseignement professionnel                         |
|                           | Chef d'oeuvre                                      |
|                           | Co inter   |

## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

| Epreuves  | Coefficient | Type | Forme                   |
|---|-------------|------|-------------------------|
| <b>EP1 : Production alimentaire</b>                               | 7           | CCF  | Ecrit, Oral et Pratique |
| <b>EP2 : Service en restauration</b>                              | 6           | CCF  | Ecrit, Oral et Pratique |
| <b>EG1 : P.S.E.</b>   | 1           | CCF  | Ecrit                   |
| <b>EG2 : Français - Histoire Géographie<br/>Éducation civique</b> | 3           | CCF  | Ecrit et Oral           |
| <b>EG3 : Mathématiques -<br/>Sciences physiques et chimiques</b>  | 2           | CCF  | Ecrit                   |
| <b>EG4 : E.P.S.</b>   | 1           | CCF  | Pratique                |

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Références : Taux moyens du CFA régional

|   | 2021       | 2020       | 2019          |
|---|------------|------------|---------------|
| <b>Taux de réussite globaux</b>   | <b>85%</b> | <b>90%</b> | <b>87,06%</b> |
| • Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)  | 89,72%     | 92%        | 96,69%        |
| • Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)  | 89,13%     | 95%        | 91,89%        |
| • Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)  | 89,97%     | 88%        | 82,24%        |
| • Niveau 6 (Formations Bac+3)   | 85,23%     | 80%        | 60%           |
| • Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)  | 70,27%     | 75%        | -             |
| <b>Insertion professionnelle</b><br>(Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)                                     | <b>44%</b> | <b>44%</b> | <b>70%</b>    |
| <b>Taux de poursuite d'étude</b>  | <b>50%</b> | <b>44%</b> | <b>18%</b>    |
| <b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b><br>(Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) | <b>83%</b> | <b>86%</b> | <b>87%</b>    |

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- CAP Cuisine / CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en un an / MC Employé barman en un an / MC Sommellerie en un an
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

### Débouchés professionnels :

L'obtention du diplôme permet au titulaire de travailler dans la restauration collective (cuisines scolaires, maisons de retraite, hôpitaux...), la restauration rapide (cafétéria, à emporter), la restauration embarquée (avions, trains...) et la restauration d'entreprise, en qualité de :

- Agent de restauration
- Second de cuisine
- Commis

## Modalités financières

### Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 7 485 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

| Année d'exécution du contrat | Apprenti de moins de 18 ans | Apprenti de 18 à 20 ans | Apprenti de 21 à 25 ans | Apprenti de 26 ans et plus |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1 <sup>ère</sup> année       | 27%                         | 43%                     | 53%*                    | 100 %*                     |
| 2 <sup>ème</sup> année       | 39%                         | 51%                     | 61 %*                   | 100 %*                     |
| 3 <sup>ème</sup> année       | 55%                         | 67%                     | 78 %*                   | 100 %*                     |

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous intégrez une classe en 1<sup>ère</sup> Bac Pro en apprentissage, après une 2<sup>nde</sup> professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : la rémunération sera équivalente à une 2<sup>e</sup> année d'exécution de contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
  - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
  - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
  - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
 À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de mai 2022.**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement\* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité
- Transports scolaires
- Gare TGV Ter à proximité : VOIRON.

## Accès par transport

Oui totale.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

- Lycée des métiers labellisés du groupe CREEFI
- Partenariat entreprise...

### • Restauration

- Cantine et self sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

- Liste de logements chez l'habitant transmise par l'UFA

## Matériel / Équipement

Plateau technique avec îlots.

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée des Métiers Les Gorges

22 rue des Orphelines  
38500 VOIRON  
04.76.05.03.83  
[www.creefi.fr/voiron-les-gorges/](http://www.creefi.fr/voiron-les-gorges/)

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
[cfa@akteap.cneap.fr](mailto:cfa@akteap.cneap.fr)  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026