

**CAP PSR***Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)***Présentation Formation**

*Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.*

*Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur*

*De longues périodes de stage permettent d'immerger l'étudiant dans un environnement professionnel rigoureux*

**Profil requis :**

*Vous souhaitez travailler dans le domaine alimentaire et êtes soucieux de respecter les normes d'hygiène et de prévention en matière d'alimentation. Vous disposez également de qualités relationnelles certaines et n'avez pas peur de travailler en équipe*

**Parcours professionnel**

*A l'issue du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria), vous exercerez ce métier dans différents secteurs de la restauration :*

*- restauration rapide ; restauration commerciale libre-service (cafétéria) ; restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...) ; entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).*

*La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence :*

*- agent polyvalent ; employé de cafétéria ; employé de restauration ; employé de restauration rapide ; employé de restauration collective ; équipier polyvalent*

*La poursuite d'étude est également possible au travers de l'intégration d'un BAC PRO (Restaurant, Hôtellerie ou Cuisine).*

**Contenu de la formation**

*Heures de formation sur le cycle :*

*Enseignement Professionnel = 1045 heures*

*3 domaines professionnels :*

- Production alimentaire et service*
- Entretien des locaux*
- Entretien du linge*
- 

*Enseignement Général = 467.5 heures*

*Travail interdisciplinaire (matières professionnelles et générales) permettant la réalisation de projet (buffets, organisation d'événement avec buffets, restaurant d'application) .*

*Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation = 192.5 heures*

*Période de Formation en Milieu Professionnel :*

*14 semaines sur le cycle*

**Durée**

*2 années scolaires...*

**Profil Formateur**

*Enseignants de l'Education Nationale...*