

Logo de l'établissement

86 %

Taux de réussite  
aux examens  
en 2022-2023

70 %

Taux de  
poursuite  
d'études  
en 2023

20 %

Taux  
d'insertion  
en 2023

23 %

Taux de rupture  
en 2022-2023

# CAP Production et service en restauration

Certificat d'aptitude professionnelle PSR

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectifs de formation

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP PSR prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, vente à emporter, restauration collective ou les fabricants de plateaux-repas. En production, il réceptionne les produits et plats préparés, assemble des mets simples, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Il conditionne et remet à température les plats cuisinés. En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente, leur réapprovisionnement. Il conseille le client, lui présente les produits et peut procéder à l'encaissement des prestations.

## Infos pratiques

### Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre

### Rythme en entreprise

3 semaines/mois

### Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

## Programme

### Enseignement professionnel

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

### Enseignement général

- Français / Histoire géographie / Education civique
- Mathématiques / Sciences physiques
- Education physique et sportive

## Contacts

### NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr  
02.99.05.45.20

### POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr  
02.99.05.46.42

## Les plus

- Aménagement du parcours FLE, DYS, RQTH
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Sortie de Troisième

### Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

→ Niveau d'entrée : Niveau Troisième ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

### Sessions

Bruz

- Septembre à juin sur 2 ans

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Contrôles réguliers de connaissance, mises en situation pratiques. Pas d'organisation de certification par blocs de compétences.

### Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

### Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **Journées portes ouvertes** le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

### Perspectives métiers

Agent en restauration rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria.

### Poursuite d'études

BAC PRO cuisine : Baccalauréat professionnel en 2 ans



## Nos partenaires

FACULTÉ  
DES MÉTIERS  
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé :** CAP Production et service en  
restauration - MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

**Code CPF :** 239314

**Code RNCP :** 35317 - JO du 02-03-2021

Date et mise à jour des informations : 04/07/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)