CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (PSR)

Mise à jour le : 16/06/2024
Selon arrêté du 29/10/2019 portant création du diplôme
J.O du 26/11/2019
RNCP : 35317 Date de publication : 02.03.2021
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus. L'âge peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/09 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Frais d'inscription : 17€ par an, soit 34€.
Tenue et / ou équipement professionnel OFFERT. Un achat complémentaire peut-être demandé.

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 2 ans, pour une durée totale de 800 h à raison d'en moyenne 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire du CAP PSR est polyvalent, il met en valeur des préparations alimentaires simples, approvisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter, il accueille et sert les clients. Il travaille dans une entreprise de restauration rapide ou de vente à emporter ou dans la restauration collective.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Être organisé et discipliné
- Être dynamique
- Avoir une présentation soignée
- Savoir travailler en équipe

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Réceptionner et stocker les produits
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de consommation
- Accueillir, informer, conseiller, servir les clients et contribuer à la vente additionnelle
- Encaisser les prestations

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Évaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative) 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Réalisation du « chef d'œuvre »

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire/Géographie/EMC
- Mathématiques - Physique - Chimie
- Prévention Sécurité Environnement
- Education physique et sportive
- Anglais

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP cuisine (proposé au C2M)
- CAP CS HCR (proposé au C2M)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Agent en restauration rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques