



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

DATE, DURÉE ET LIEU

Date : Entrée à date fixe selon planning
Entrée possible en cours de formation

Lieu : Alternance entre l'entreprise
et la MFR Centre Yonne

Durée en heures :

Apprentissage :

- Cycle de 2 ans
- 12 semaines à la MFR (par an)/840 h

Action de formation :

- 840 h maximum à la MFR
- Durée individualisée

PUBLICS CONCERNÉS, STATUT, NOMBRE

• Formation accessible aux personnes
en situation de handicap

Apprentissage :

- De 16 à 30 ans
- Ou après une 3ème (15 ans minimum)

Action de formation :

- Formation «adulte»

Nombre de places :

- 15 places / par classe

COÛT PAR PARTICIPANT

Voir la fiche des tarifs sur notre site :
<https://mfrcentreyonne.fr>

RESPONSABLE DE L'ACTION CONTACT

Le responsable du pôle restauration
MFR Centre Yonne
Chemin d'Armeau
89330 Villevallier
Téléphone : 03 86 91 12 15

FORMATEURS, ANIMATEURS, INTERVENANTS

Moniteurs de la MFR Centre Yonne

Version 1 : 09/2020

FORMATION : PRÉSENTATION, OBJECTIFS, CONTENU

PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS :

☒ Prérequis :

- Apprentissage : Pas de prérequis
- Action de formation : Pas de prérequis

☒ Modalités d'accès :

- Apprentissage : entretien, positionnement, signature d'un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation.
- Action de formation : entretien, positionnement, faire une demande de financement auprès d'un organisme financeur de formation (son employeur, son OPCO, Pôle emploi,..)

PRÉSENTATION GÉNÉRALE - OBJECTIFS :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP PSR :

- Peut exercer son métier en restauration rapide, restauration commerciale type cafétéria, restauration collective concédée ou directe (restaurants scolaires, hôpitaux, EHPAD, foyers logements ...), entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés, ...
- Est un personnel qualifié qui exerce son activité sous l'autorité d'un responsable.
- Réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- 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.
- Accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci.
- Assure la distribution et le service des repas.
- Procède à l'encaissement des prestations.
- Assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

CONTENU - PROGRAMME :

Les activités professionnelles sont à regrouper en 2 parties :

☒ Production alimentaire :

- Voir les compétences visées

☒ Service en restauration :

- Voir les compétences visées

Les savoirs associés à ces activités sont déclinés en 4 thèmes :
environnement professionnel, technologie, hygiène professionnelle et sciences de l'alimentation.

Les unités d'enseignement général sont :

Prévention-Santé-Environnement, français, histoire-géographie
Enseignement Moral et Civique, mathématiques, physique,
chimie. Éducation Physique et Sportive, langue vivante (anglais),
arts appliqués et culture artistique.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

☒ Apprentissage et action de formation :

- Formation par alternance entre l'entreprise et la MFR
- Pédagogie "intégrative" s'appuyant sur le vécu de stage ou d'apprentissage ; l'apprenti ou stagiaire est acteur de sa formation.
- Moyens pédagogiques : salle informatique équipée, cuisine pédagogique, tablettes multimédias, salles de classe équipées, vidéoprojecteurs.

COMPÉTENCES CAPACITÉS APTITUDES PROFESSIONNELLES VISÉES

☒ Production alimentaire :

- Réceptionner et stocker les 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.

☒ Service en restauration :

- 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 locaux annexes.

MODALITÉS D'ACQUISITION DE LA CERTIFICATION (Si formation certifiante ou diplômante)

☒ Épreuves terminales :

- Production culinaire (coefficient 6) : pratique, écrit, oral (4h30)
- Service en restauration (coefficient 6) : pratique, oral (2h30)
- P.S.E. (coefficient 1) : écrit (1h)
- Français, Histoire/Géographie/EMC (coefficient 3) : écrit et oral (2h25)
- Mathématiques- Physique/chimie (coefficient 2) : écrit (1h30)
- EPS (coefficient 1) : pratique
- Langue vivante (coefficient 1) : écrit, oral (1h06)
- Arts appliqués et culture artistique (coefficient 1) : Facultatif - écrit (1h30)

SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

SUIVI DE L'ACTION :

- Par le formateur référent de l'action de formation : suivi pédagogique, suivi en entreprise
- Émargements, rapports d'atteinte des objectifs, entretiens et bilans individuels, évaluations des compétences, ...

ÉVALUATION DE L'ACTION :

- Enquête de satisfaction à chaud et à froid
- Analyse d'enquêtes, analyse d'écarts, travail sur actions correctives

PASSERELLE ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES :

- Emplois concernés : agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent.
- Vers des formations «niveau Bac» : Titre Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective, Bac Pro dans les métiers de la restauration et de l'alimentaire.