

CAP PSR – Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) en 1 an**Financement**Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**GRETA CFA AQUITAINE
GRETA CFA AQUITAINE
05.40.54.71.31
contact@greta-cfa-aquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier
Entretien**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :Pour accéder à la préparation du CAP PSR:
Avoir validé un diplôme Niveau 3 minimum (CAP) Pouvoir travailler en station debout**Prérequis pédagogiques :**

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP « Production et service en restaurations » (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration. - Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. - Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci. - Assurer la distribution et le service des repas. - Procéder à l'encaissement des prestations. - Assurer 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.

Contenu et modalités d'organisation

Bloc n° 1 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 œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production Bloc n° 2 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 œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé****Validation(s) Visée(s)****CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)****Et après ?**

Suite de parcours

Non renseigné**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00540072	du 01/09/2025 au 31/07/2026	Bergerac (24)	LYCEE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE		Non éligible	