

CAP P.S.R.

Production et Service en Restaurations

Le CAP PSR s'adresse à des jeunes qui aiment cuisiner, dresser des plats, les mettre en valeur pour la distribution aux clients, qui aiment également le contact et qui ont à cœur de satisfaire les besoins du client tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Des poursuites d'études et un emploi au sein de structures très variées s'offrent au titulaire du CAP : hôpitaux, établissements pour personnes âgées, établissements scolaires, cafétéria, sandwicherie, fast-food, crêperie, kebab, entreprises de fabrication de plateaux repas (transport ferroviaire, aérien...)...

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Développer un comportement professionnel en adéquation avec les attentes de l'entreprise :

- en acquérant les savoir-faire de la restauration de collectivité, commerciale ou rapide
- en validant le diplôme du CAP Production et Service en Restaurations
- en permettant une poursuite d'études et/ou une bonne employabilité

ADMISSION

Après entretien avec la direction et test de positionnement :

Pré-requis :

- Etre âgé de 16 à moins de 29 ans révolus
- Avoir le niveau 3ème pour les moins de 16 ans
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise de restauration collective, commerciale ou rapide

Procédure d'admission :

- Entretien avec la Direction
- Information collective suivie d'un test de positionnement
- Transmission du dossier d'inscription dans un délai d'un mois maximum
- Inscription définitive après retour du dossier

EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) :

Le diplôme du CAP Production et Service en Restaurations est délivré après avoir passé avec succès les épreuves d'examen dans les domaines généraux et professionnels en CCF.

DUREE

1, 2 ou 3 ans en apprentissage selon l'expérience professionnelle et les résultats du test de positionnement :

13 semaines par an en formation, le reste du temps en entreprise.

DEBOUCHES

Des poursuites d'études :

- Certification Professionnelle
- Cuisinier Gestionnaire de Collectivité
- Certificat de Spécialisation Restauration Collective
- Mention Complémentaire en 1 an (traiteur, pâtisserie, cuisine)
- Bac Pro Commercialisation et Service en Restaurations

Une insertion dans la vie professionnelle :

- Personnel polyvalent de restauration collective (restaurant d'entreprises, hôpitaux, cliniques, collèges, lycées, maisons de retraite...).
- Personnel de service en restauration commerciale (cafétéria)
- Personnel polyvalent de restauration rapide (sandwicheries, fast-food...).

LE + DE LA FORMATION

L'accompagnement individualisé et le lien avec le maître d'apprentissage grâce aux visites :

La prise en compte du vécu de l'apprenti, les évaluations à la MFR et en entreprise, les études de cas et les mises en situation, permettent de mesurer la progression de l'apprenti grâce à un bilan des acquis.

COUT DE LA FORMATION

Adhésion à l'association de 100 €.

Formation prise en charge par l'OPCO de l'employeur.

Possibilité de pension ou demi-pension éventuellement financée en partie par l'OPCO (nous contacter).

CONTENU

Pédagogie de l'alternance et retour d'expériences par l'échange et la mise en commun :

Enseignements technologiques et professionnels :

- Production culinaire et distribution
- Hygiène professionnelle
- Sciences de l'alimentation
- Environnement professionnel
- Technologie

Enseignements généraux en relation avec les activités professionnelles :

- Mathématiques, Physique/Chimie
- Français
- Histoire, Géographie, Enseignement Moral et Civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Langue vivante
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

Moyens et méthodes pédagogiques :

La formation au CFA comprend des cours, des travaux pratiques, des travaux de groupe, des temps d'échanges et d'approfondissement, des mises en situation professionnelle, des visites de structures.

La pédagogie de l'alternance s'appuie sur le vécu et le retour d'expériences en entreprise.

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

Production culinaire

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation d'opérations préliminaires pour l'élaboration de productions culinaires
- Cuissons de base et finition
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Conditionnement en vue de distribution différée, remise en température.

Distribution alimentaire

- Mise en place, mise en valeur et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prise en charge des clients ou convives
- Service aux clients ou convives
- Encaissements des prestations

Hygiène et entretien

- Normes de nettoyage des locaux, des équipements, des matériels (HACCP)
- Recherche de la qualité dans les diverses activités
- Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- Mise en oeuvre des opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes

LES RESPONSABILITES ET LES ENGAGEMENTS

L'employeur s'engage à :

- Assurer à l'apprenti une formation professionnelle complète correspondant au métier choisi
- Lui désigner un maître d'apprentissage responsable de sa formation en entreprise
- Lui permettre de suivre la formation théorique au CFA
- Lui verser un salaire correspondant aux minima légaux
- A être présent à une réunion de coordination par an
- A participer aux jurys d'évaluation
- A remplir le carnet de liaison

L'apprenti s'engage à :

- Respecter les règles de fonctionnement de l'entreprise
- Travailler pour son employeur et effectuer les travaux confiés correspondant au métier préparé
- Suivre avec assiduité la formation en MFR et respecter le règlement intérieur
- Se présenter à l'examen
- Fournir un arrêt de travail sous 48h (original entreprise et copie MFR) pour toute absence
- Veiller à la bonne tenue du carnet de liaison

La MFR/CFA s'engage à :

- Offrir un cadre de formation qualitatif
- Assurer la formation générale et technologique
- Etre régulièrement en lien avec les maîtres d'apprentissage et les familles si l'apprenti(e) est mineur(e)
- Accompagner les apprenti(e)s pour les aider à réussir
- Eduquer à la responsabilité et au développement de l'autonomie
- Etre à l'écoute des personnes en formation

