



le Centre
des Apprentis
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE

■ Collège Episcopal Saint-André

Institution Don Bosco

■ Institution St-Jean

■ Institution Ste-Clotilde

■ Institution Ste-Philomène

Lycée Charles de Foucauld

■ Lycée Sonnenberg

■ Lycée St-Joseph de Cluny

Lycée Charles de Foucauld



SCHILTIGHEIM

www.lyceefoucauld.fr



INSTITUTION
DON BOSCO
WITTENHEIM

WITTENHEIM

www.donboscowit.eu

Le Centre
des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

www.cfa-caa-alsace.fr

CAP PSR

Production et Service en Restauration

CODE RNCP 35317



Pré-requis

- Sortir de 3^{ème} générale
- Sortir de 3^{ème} Prépa-Métiers

Débouchés

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



“ Je souhaite
travailler
dans la
restauration, mais rester
polyvalente afin de
trouver plus facilement
du travail dans ce
domaine. ”

Objectifs

- Former des professionnels qualifiés qui exercent leur métier sous l'autorité d'un responsable, dans différents secteurs de la restauration. Ils assurent la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.
- Ils réceptionnent et entreposent les produits ou les plats préparés. Ils assemblent et mettent en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Ils les conditionnent et remettent à température les plats cuisinés.
- En service, ils assurent la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Ils conseillent le client et présente les produits, ils procèdent éventuellement à l'encaissement des prestations.
- Pour l'entretien, ils nettoient et rangent les ustensiles de production et les locaux.

Compétences visées

- Supporter un rythme de travail rapide et la station debout
- Etre disponible pour la clientèle
- Etre à l'écoute du client
- Etre organisé
- Travailler en équipe

Durée

- 800 heures en contrat d'apprentissage sur 2 ans
- Rythme de l'alternance variable selon l'UFA

Modalités d'évaluation

- Evaluation pratique et orale en ponctuel et/ou en contrôle continu de formation
- Inscription à l'examen final.
- Attestation de fin de formation.

Modalités pédagogiques

- Salles de cours équipées informatiquement
- Plateaux techniques
- Enseignements généraux et professionnels

Poursuite d'études

- Bac Pro cuisine
- Bac Pro commercialisation et services en restauration
- MC cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé Barman

Accessibilité

Accueil possible de personnes en situation de handicap.

Modalités d'inscription

- Sur dossier et entretien
- Avoir moins de 29 ans

Tarifs

- Gratuit en contrat d'apprentissage
- Prise en charge possible par un OPCO

Contact

- Lycée Charles de Foucauld

Tél. : 03 88 18 60 00

Contact : Julie Conotte

- Institution Don Bosco

Tél. : 03 89 52 62 25

Contact : Sabrina Erbrech

