



le Centre des Apprentis d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT
CATHOLIQUE

Institution Don Bosco

- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Jeanne d'Arc
- Institution Ste-Philomène

Lycée Charles de Foucauld

- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Contact UFA

Institution Don Bosco

WITTENHEIM

Sabrina Erbrech - Tél. : 03 89 52 62 25

www.donboscowit.eu

Lycée Charles de Foucauld

SCHILTIGHEIM

Alexia Grossiord - Tél. : 03 88 18 60 00

www.lyceefoucauld.fr

Formacode : 42746

Code NSF : 221

Code Rome : H2100-H2102

Le Centre des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

www.cfa-caa-alsace.fr

CAP

Production et Service en Restauration

CODE RNCP 35317 - Niveau 3

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Arrêté du 2 mars 2021



Pré-requis

- Sortir de 3ème
- Sortie de 3ème Prépa-Métiers

Objectifs

Le titulaire du CAP PSR (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation. Il accueille, conseille le client, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Débouchés

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

Durée

- 800 heures en contrat d'apprentissage sur 2 ans

Résultats session 2023-2024 - Effectifs : 0

RAS

Taux de réussite

0%

Taux de rupture

NC

Taux de satisfaction

NC

Taux de poursuite d'étude

NC

Taux d'insertion professionnelle

INSERJEUNES

Compétences visées

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

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôle en cours de formation (CCF)
- Examen final
- Possibilité de validation par blocs de compétences :
oui non

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Equipement des salles (vidéo, tableau numérique, ordinateurs et plateaux techniques)
- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels
- Enseignants Education nationale et formateurs
- Calendrier d'alternance sur demande (voir avec l'UFA)

Poursuite d'études

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

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contactez le responsable pédagogique de l'UFA.

Modalités d'accès

- Avoir moins de 29 ans révolus
- Sur dossier et entretien

Financement

- Gratuité en apprentissage
- Financement par l'OPCO de l'entreprise selon son IDCC