

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFETERIA) (PSR)

Formation éligible au CPF



## Objectifs

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.

## Contenus

Domaines professionnels : – Production alimentaire – Service en restauration  
Domaines généraux : – Français/ Histoire-Géographie – Mathématiques/ Sciences – Anglais (optionnel) – Prévention-santé-environnement Stages en entreprise

## Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel  
Avoir une bonne condition physique et résistant à une station debout prolongée  
Apprécier le travail en équipe  
Accepter de travailler en horaires décalés  
Maîtriser les savoirs de base en Français.

## Modalités et délais d'accès à la formation

Avoir satisfait au test de positionnement et entretien individuel

## Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 840h
- Nombre d'heures en entreprise : 385h
- Nombre d'heures au total : 1225h

## Dates

Du 02/09/2024 au 20/06/2025 à Chamalières

## Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et de stages en entreprise.

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation

## Validation

Diplôme Education nationale niveau 3 Accessible par la VAE

## Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

## Tarif

A partir de 14 € de l'heure  
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## code RNCP ou RS

RNCP35317

## Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse - 02-03-2021

## Débouchés et poursuites d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais une poursuite d'études est possible en un an avec une mention complémentaire (cuisinier en desserts de restaurant, employé barman, sommellerie) ou un bac professionnel commercialisation et services en restauration).

## Information(s) diverse(s)

Vigilances et contre-indications éventuelles : port de charge, posture debout prolongée et environnement bruyant

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

### Site de formation

Lycée des métiers de l'Hôtellerie de la Restauration et du Tourisme  
Voie Romaine  
63400 - Chamalières

### Contact

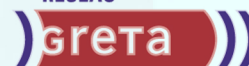
Céline TAILLEFUMIER  
04 73 26 35 06  
greta-auvergne@ac-clermont.fr



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

RÉSEAU



AUVERGNE