

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

Formation  
éligible au  
CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

## 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

Validation du projet professionnel et positionnement / Possibilité d'entrée tout au long de la session en fonction des attentes du candidat et de son positionnement / durée variable selon le type de financement et le parcours du stagiaire / Individualisation du parcours (blocs de compétences et suivant dispense d'épreuve)

## Public concerné

Tout public

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures au total : Durée variable selon le type de financement et le parcours du stagiaire

## 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
- Examens blancs
- 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
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement France Travail

## Tarif

Nous consulter

Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

## Résultat(s)

Taux de réussite : 100% (2025)

## 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).

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

Site de formation  
Lycée Jean Monnet  
Boulevard Président Bertrand  
43000 - Le Puy en Velay

Contact  
Sabina KARUPOVIC  
04 71 09 80 20  
greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

RÉSEAU  
**greta**  
AUVERGNE