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 professionnelAvoir 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.

Public concerné

Validation

Diplôme Education nationale niveau 3 Accessible par la VAE

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

Contact

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE