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.

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 greta AUVERGNE