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

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

Dates

Du 01/09/2023 au 30/08/2025 à Le Puy en Velay
Du 01/06/2023 au 30/06/2024 à Le Puy en Velay

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 Pôle Emploi

Tarif

12 180 €
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

pas de résultat connu

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
Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE