

FORMATION RESTAURATION

CAP P.S.R

Production et Service en Restauration
(rapide, collective, cafétéria)



DURÉE

1, 2 OU 3 ANS EN APPRENTISSAGE SELON
L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE ET LES
RÉSULTATS DU TEST DE POSITIONNEMENT

12 semaines par an en formation, le reste du temps en entreprise.



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site



Formation
en apprentissage

MFR Pont-de-Veyle
20 Avenue des Sports
01290 PONT DE VEYLE

Tél : 03 85 36 27 05

email : mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr

www.mfr-pontdeveyle.fr

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

FORMATION EN APPRENTISSAGE POUR DEVENIR UN PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION RAPIDE ET COLLECTIVE

DESCRIPTION

Le CAP PSR s'adresse à des jeunes qui aiment cuisiner, dresser des plats, les mettre en valeur pour la distribution aux clients, qui aiment également le contact et qui ont à cœur de satisfaire les besoins du client tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Formation en apprentissage

Diplôme Éducation Nationale

OBJECTIFS

- En acquérant les savoir-faire de la restauration de collectivité, commerciale ou rapide
- En validant le diplôme du CAP Production et Service en Restaurations
- En permettant une poursuite d'études et/ou une bonne employabilité

ADMISSION

APRÈS ENTRETIEN AVEC LA DIRECTION

PRÉ-REQUIS

- Etre âgé de 16 à moins de 29 ans révolus
- Avoir le niveau 3ème pour les moins de 16 ans
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise de restauration collective, commerciale ou rapide

PROCÉDURE D'ADMISSION

- Entretien avec la Direction
- Information collective suivie d'un test de positionnement
- Transmission du dossier d'inscription dans un délai d'un mois maximum
- Inscription définitive après retour du dossier

CONTENU FORMATION

PÉDAGOGIE DE L'ALTERNANCE ET RETOUR D'EXPÉRIENCES PAR L'ÉCHANGE ET LA MISE EN COMMUN

→ ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELS

- Production culinaire et distribution
- Hygiène professionnelle
- Sciences de l'alimentation
- Environnement professionnel
- Technologie

→ ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX EN RELATION AVEC LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Mathématiques, Physique/Chimie
- Français
- Histoire, Géographie, EMC
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Langue vivante
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

FORMATION RESTAURATION

CAP P.S.R

Production et Service en Restauration
(rapide, collective, cafétéria)

LES + DE LA FORMATION

- ✓ L'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISÉ
- ✓ TP ET TRAVAIL DE GROUPE

COÛT ANNUEL

consulter notre site internet à :
www.mfr-pontdeveyle.fr



Formation
en apprentissage



i INFOS PRATIQUES

EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF)

Le diplôme du CAP Production et Service en Restauration est délivré après avoir passé avec succès les épreuves d'examen dans les domaines généraux et professionnels en CCF.

Taux de réussite 2025 : 100%

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

PRODUCTION CULINAIRE

- ✓ Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- ✓ Réalisation d'opérations préliminaires pour l'élaboration de productions culinaires
- ✓ Cuissons de base et finition
- ✓ Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- ✓ Conditionnement en vue de distribution différée, remise en température.

DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

- ✓ Mise en place, mise en valeur et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- ✓ Prise en charge des clients ou convives
- ✓ Service aux clients ou convives
- ✓ Encaissements des prestations

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

- ✓ Normes de nettoyage des locaux, des équipements, des matériels (HACCP)
- ✓ Recherche de la qualité dans les diverses activités
- ✓ Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- ✓ Mise en oeuvre des opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes

RESPONSABLES DU CURSUS DE FORMATION

PSR 1: M. Christophe ROLLIN

PSR 2: Mme Mélanie DANTIER

ACCESIBILITÉ DES LOCAUX / PÉDAGOGIE ADAPTÉE

Pour toute information complémentaire, consulter notre page "Accueil des personnes à besoins spécifiques" et/ou contactez nos référents H+.

DÉBOUCHÉS

DES POURSUITES D'ÉTUDES OU UN EMPLOI

✓ POURSUITE D'ETUDES :

- Certification Professionnelle
- Cuisinier Gestionnaire de Collectivité
- Certificat de Spécialisation Restauration Collective
- Mention Complémentaire en 1 an (traiteur, pâtisserie, cuisine)
- Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration

✓ INSERTION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE :

- Personnel polyvalent de restauration collective (restaurant d'entreprises, hôpitaux, cliniques, collèges, lycées, maisons de retraite...).
- Personnel de service en restauration commerciale (cafétéria)
- Personnel polyvalent de restauration rapide (sandwicheries, fast-food...).



MFR Pont-de-Veyle

20 Avenue des Sports - 01290 PONT DE VEYLE
Tél : 03 85 36 27 05 - email : mfr.pont-de-veyle@mfr.asso.fr

www.mfr-pontdeveyle.fr