

FORMATION RESTAURATION

CAP P.S.R

Production et Service en Restaurations
(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

DÉVELOPPER UN COMPORTEMENT PROFESSIONNEL EN ADÉQUATION AVEC LES ATTENTES DE L'ENTREPRISE

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.

Des poursuites d'études et un emploi au sein de structures très variées s'offrent au titulaire du CAP : hôpitaux, établissements pour personnes âgées, établissements scolaires, cafétéria, sandwicherie, fast-food, crêperie, kebab, entreprises de fabrication de plateaux repas (transport ferroviaire, aérien...)...

✓ Formation rémunérée

✓ Diplôme Éducation Nationale

✓ Ouverture à tout public en reconversion et/ou en poursuite d'étude

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

- Être 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 TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELS

La formation au CFA comprend des cours, des travaux pratiques, des travaux de groupe, des temps d'échanges et d'approfondissement, des mises en situation professionnelle, des visites de structures.

La pédagogie de l'alternance s'appuie sur le vécu et le retour d'expériences en entreprise.

→ ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX EN RELATION AVEC LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

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

FORMATION RESTAURATION

CAP P.S.R

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

LES + DE LA FORMATION

- ✓ L'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISÉ ET LE LIEN AVEC LE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE GRÂCE AUX VISITES

La prise en compte du vécu de l'apprenti, les évaluations à la MFR et en entreprise, les études de cas et les mises en situation, permettent de mesurer la progression de l'apprenti grâce à un bilan des acquis.

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 Restaurations est délivré après avoir passé avec succès les épreuves d'examen dans les domaines généraux et professionnels en CCF.

Taux de réussite 2024 : 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

M. Christophe ROLLIN et Mme Mélanie DANTIER

♿ ACCESSIBILITÉ

Pour toute information, 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'ÉTUDES :

- 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 Restaurations

✓ 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
CULTIVONS LES RÉUSSITES

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