



LIEU DE LA FORMATION

GRETA CFA AQUITAINE AGENCE
DORDOGNE
LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE
AVENUE DU MARÉCHAL LECLERC
24100 BERGERAC

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeur.euse d'emploi
- Jeune 16-29 ans
- Salarié(e) en reconversion
- Travailleur handicapé (RQTH)
- Professionnel sportif
- Créateur d'entreprise

PRÉ-REQUIS

- Pour accéder à la préparation du CAP PSR:
- Avoir validé un diplôme Niveau 3 minimum (CAP)
 - Pouvoir travailler en station debout

DÉBUT DE LA FORMATION

02/09/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation en 1 an du 02/09/2024
au 31/07/2025

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'apprentissage
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement Pôle Emploi

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- Assurer la distribution et le service des repas.
- Procéder à l'encaissement des prestations.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc n° 1 Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc n° 2 Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Nadine CHAMBEREAUD
coordinatrice pédagogique
Hôtellerie Restauration
Tourisme Bergerac
nadine.chambereaud@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 22 22 70
07 78 34 56 96



CAP PSR – PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA) EN 1 AN



CONDITIONS DE FORMATION

- Les séances auront lieu au sein du lycée Jean Capelle à Bergerac, rue du Maréchal Leclerc

MÉTIERS ET EMPLOIS VISÉS :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service (cafétéria),
- boulangerie traditionnelle et de restauration rapide
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...),
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation de l'atteinte des compétences visées par les stagiaires :

- Les épreuves sont conduites sous la forme du **contrôle continu en formation (CCF)**
- Les périodes en entreprise sont suivies et évaluées par l'équipe pédagogique et les tuteurs.
- Dans tous les cas, une attestation de compétences à l'issue du parcours sera transmise au candidat

Validations :

CAP PSR (complet ou bloc) + SST (HACCP intégré au CAP)

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs et enseignants issus du secteur professionnel de la restauration et du service.

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETEIL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemeteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Nadine CHAMBEREAUD
coordinatrice pédagogique
Hôtellerie Restauration
Tourisme Bergerac
nadine.chambereaud@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 22 22 70
07 78 34 56 96