

# CAP Production et service en restaurations

Mis à jour le 5 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus

## Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

840 heures

## Validation

Certificat d'Aptitude Professionnelle ; Niveau 3  
Attestation HACCP

## Modalités d'évaluation

CAP PSR en contrôle en cours de formation (CCF)  
Attestation pour les formations SST

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 35317 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

## Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de restauration collective, restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraisons à domicile) ou dans les entreprises de fabrications de plateaux conditionnés. Il assure les activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples, tout en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il accueille et conseille le client, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas et si nécessaire procède à l'encaissement des prestations. Il assure également des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle.

## Contenu

- Production alimentaire
- Entretien
- Sciences Appliquées à l'alimentation
- Prévention, Santé, Environnement
- Service en restauration
- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné  
Professionnels de la restauration

## Les plus

### Taux de satisfaction

93%

### Réussite aux examens

100%

### Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur

# CAP Production et service en restaurations

[inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

Durée du contrat : 2 ans

## Délais et modalités d'accès

- Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
- Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
- Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

- Les titulaires du CAP PSR peuvent poursuivre leurs études en CAP Cuisine.
- Les titulaires du diplôme CAP PSR peuvent devenir Agent en restauration rapide, en restauration collective ou en cafétéria.

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- [greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr](mailto:greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr)
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037