

accueil service restauration

Cap PSR

Production et service en Restauration

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la **préparation des repas** dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne les produits et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

> TYPE DE FORMATION

Formation en apprentissage

> OBJECTIFS

Préparer des professionnels capables d'assurer :

- La production de préparations alimentaires
- Le service à la clientèle
- L'entretien des espaces de restauration

> MÉTIERS VISÉS

- Aide de cuisine
- Agent de self service
- Agent de service et entretien
- Agent polyvalent de restauration
- Agent de restauration

> DÉBOUCHÉS

Le CAP PSR est un diplôme de niveau V à finalité professionnelle, débouchant sur la vie active en :

- Services de restauration collective (Entreprises, Administration, Hôpitaux)
- Nouvelles formes de restauration commerciale
- Restauration en libre-service (Self, Snack, Cafeteria)
- Restauration rapide (Vente au comptoir, Sandwicherie, Viennoiserie, Hamburgers)
- Restauration à thèmes (Pizzeria, Crêperie)
- Restaurants ouvriers...

> PUBLIC

- Jeunes de 15 à 30 ans en contrat d'apprentissage

> PRÉ REQUIS

Pas de diplôme prérequis,
Expérience en cuisine.



UFA
St Vincent





Cap PSR

Production et Service en Restauration

> QUALITÉS

Dynamique, persévérant, poli, sociable, courtois, rigoureux et soigneux, attentif et respectueux des autres, motivé par les métiers de la restauration.

Doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

> PROGRAMME

> Enseignement Général :

- Mathématiques Sciences physiques
- Anglais
- EPS
- PSE
- Français

> Enseignement Technologique et Professionnel :

- Microbiologie appliquée
- Sciences de l'alimentation
- Service en restauration
- Production

> RYTHME / DURÉE

- Formation sur 2 ans. 800 heures de formation.
- Alternance de 2 jours en formation, 3 jours en entreprise.

> VALIDATION DE LA FORMATION

CAP: Diplôme du ministère de l'Éducation Nationale de niveau V

> FORMATION GRATUITE

- Formation sur 2 ans.
- Apprentissage : OPCO.

> POURSUITE D'ÉTUDE

- BEP Bioservices dominante agent technique d'alimentation
- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- MC Employé traiteur
- MC Employé barman
- Spécialisation CAP cuisine hôtellerie
- Bac pro hygiène et développement
- Bac pro Technicien vente et conseil qualité en produits alimentaires

> NOS SPÉCIFICITÉS

- Accompagnement individualisé
- Accueil et accompagnement de jeunes en situation de handicap

> DÉMARCHES

- Dossier d'inscription
- Entretien individualisé ou collectif
- Tests de positionnement
- Atelier de techniques de recherche d'entreprises
- Accompagnement dans la recherche
- Accompagnement dans le suivi administratif et la signature du contrat.

