

# accueil service restauration



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.





# 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  
Passage des épreuves en ponctuel

### > 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

- Accompagnement public en situation de handicap
- Accompagnement individualisé
- Accueil de sportifs de haut et bon niveau
- Des projets motivants
- Un solide réseau de partenaires professionnels
- Plateforme informatique pro (la Fabrique, EBP, ...)



### CONTACT

Bât. 6 Rue des Terres Neuves - 33130 Bègles  
<https://campus-sv.fr> - [secretariat@campus-sv.fr](mailto:secretariat@campus-sv.fr) - 05 32 74 05 74  
Siège social : 47 rue des Sablières - CS 21236- 33074 Bordeaux Cedex