CAP
Production et Service en Restaurations
(Rapide, collective, cafétéria)

2 ans
Après la 3ème

DOMAINES D'ACTIVITÉ

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective cafétéria) est un professionnel qualifié et polyvalent qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans des établissements variés.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement. Il accueille, conseille le client, prend sa commande et procède à l'encaissement. Il assure des activités d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et des matériels

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP Production et Service en Restaurations (PSR) conduit directement à la vie active, cependant, sous certaines conditions, il est possible d'envisager un second CAP.
Exemple : CAP Cuisine en 1 an.

INTEGRATION DANS L'ENTREPRISE

Le jeune diplômé pourra occuper un poste :
- d'équipier polyvalent
- d'employé de cafétéria
- d'employé de restauration rapide ou de restauration collective
- d'agent polyvalent

Sous l'autorité d'un responsable, il prendra en charge la préparation et la distribution de repas en exerçant son métier dans différents secteurs de la restauration :
- restauration rapide
- restauration commerciale libre-service
- restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes offrant davantage de responsabilités :
- employé qualifié de restauration
- chef d'équipe
- responsable d'un point de vente

APTITUDES

- Dynamisme
- Rigueur et soin dans le travail
- Travail en équipe

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Production alimentaire :
- Réception et stokage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires,
- Réalisation de préparations et de cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Mise en oeuvre des opérations d'entretien des espaces de production

Service de restauration :
- Mise en place et réapprovionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prise en charge des clients ou convives
- Service aux clients ou convives
- Encaissement des prestations
- Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

TEMPS DE FORMATION EN ENTREPRISE
- 14 semaines

ACCESSIBILITÉ :
Elèves issus de 3ème SEGPA / ULIS / PMET / générale

CAPACITÉ D'ACCUEIL :
- 12 élèves