CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Certifiante | Formation continue | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 2003131F — Mise à jour : 16 avril 2025

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

A l’issue de la formation, le titulaire du CAP PSR prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, vente à emporter, restauration collective ou les fabricants de plateaux-repas. En production, il réceptionne les produits et plats préparés, assemble des mets simples, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Il conditionne et remet à température les plats cuisinés. En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente, leur réapprovisionnement. Il conseille le client, lui présente les produits et peut procéder à l'encaissement des prestations.

Programme

Enseignement professionnel

- Réceptionner et stocker des 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
- 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

Enseignement général

- Français
- Histoire géographie
- Education civique
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Education physique et sportive

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Savoirs de base / Primaire	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Code RNCP : 35317

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

G1803 — Service en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1779810S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	01/07/2027
1779811S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	01/07/2027

Source : GREF Bretagne #2003131F