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

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180813F — Mise à jour : 27 avril 2026

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prendra 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 fabricants de plateaux-repas. En production, il réceptionnera les produits et plats préparés, assemblera des mets simples, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Il conditionnera et remettra en température les plats cuisinés. En service, il assurera la mise en valeur des espaces de distribution et de vente, leur réapprovisionnement. Il conseillera le client, lui présentera les produits et procédera éventuellement à l'encaissement des prestations.

Programme

Bloc 1 - Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les 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

Bloc 2 - Service en restauration

- 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

Bloc 3 - Prévention-santé-environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Bloc 4 - Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Bloc 5 - Mathématiques – Physique-chimie

Bloc 6 - Éducation physique et sportive

Bloc 7 - Langue vivante étrangère

Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

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

Code RNCP : 42120

Métiers associés

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

G1803 — Service en restauration

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2091629S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180813F