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

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211744F — Mise à jour : 18 septembre 2026

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

Présentation de la formation

Objectifs

Objectif(s) de formation

La formation CAP PSR (Production et Service en Restauration) a pour objectif de former des professionnels polyvalents capables de travailler dans différents secteurs de la restauration, que ce soit en cuisine ou en salle. Le diplôme permet de maîtriser les compétences techniques, organisationnelles et relationnelles nécessaires pour exercer des métiers dans la restauration traditionnelle, rapide, collective, ou encore en hôtellerie. Les objectifs principaux du CAP PSR sont la découverte des techniques culinaires de base, d'acquérir des compétences en service en salle, d'apprendre à gérer des produits alimentaires et des stocks, de respecter les règles d'hygiène et de sécurité, de mettre en place une relation client de qualité et de s'adapter avec polyvalence aux différents types de restauration. Le CAP PSR forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent à la fois les compétences culinaires de base et les techniques de service en salle. Il permet la poursuite de formation et une insertion sur le marché du travail et offre des perspectives d'évolution dans différents domaines de la restauration et de l'hôtellerie.

Objectif(s) pédagogique(s)

Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter

Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci

Assurer la distribution et le service des repas

Procéder à l'encaissement des prestations

Programme

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 oeuvre 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 oeuvre 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
Sans niveau spécifique	**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
2329349S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	01/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211744F