

CAP P.S.R

Production et Service
en Restaurations

ensemble
SAINTE-LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai



Le / la diplômé(e) est en mesure de réceptionner, de stocker des produits alimentaires mais aussi de réaliser et de préparer des cuissons simples, d'assembler, de dresser, de conditionner des préparations alimentaire. Il / elle doit également être capable de mettre en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production, de mettre en place le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation. Il / elle prendra en charge le service des clients, pourra encaisser les prestations et s'occuper des opérations d'entretien des espaces de distribution, de vente mais aussi de consommation ou des locaux annexes.

DURÉE DE LA FORMATION

De septembre à juin
440 heures la 1^{ère} année et 465 heures la 2^{ème} année.

PUBLIC

La formation s'adresse à toute personne répondant aux prérequis et souhaitant acquérir des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration rapide.

PRÉREQUIS

Âge minimum : 16 ans ou 15 ans sortie de 3^{ème}
Âge maximum : 30 ans ou avoir une reconnaissance RQTH
Avoir une promesse d'embauche auprès d'une entreprise.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information collective (si applicable) et entretien.
Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature.

EFFECTIFS

Minimum 7 - Maximum 24 apprenants.

ACCESSIBILITÉ

Accès pour les personnes à mobilité réduite
Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves ponctuelles orales et écrites conformes au référentiel.

VALIDATION

Diplôme de niveau 3 du Ministère de l'Éducation Nationale.
Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider tout ou partie de la certification visée.

SUITE DE PARCOURS

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
Mention Complémentaire Employé Traiteur
Baccalauréat Professionnel Cuisine
Brevet Professionnel boucher
Brevet Professionnel charcutier-traiteur
Brevet Professionnel cuisinier

DÉBOUCHÉS

La restauration collective (entreprises, administrations, hôpitaux, établissements scolaires...),
La restauration commerciale (en libre-service : cafétéria, sandwicherie...),
La fabrication de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires...)

VALEURS AJOUTÉES

Important réseau d'entreprises partenaires,
Existence d'un point écoute,
Sécurisation et / ou passerelle entre la formation initiale et d'apprentissage,
Passage de l'Attestation de Sécurité Routière à la demande,
93,79 % des entreprises partenaires* ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation.

(*) Tous secteurs confondus.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences. L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Livrets d'apprentissage, ordinateurs, imprimantes, scanners, connexion internet, salles banalisées, salle de technologie expérimentale, cuisine, matériel de cuisine.



CONTENU PÉDAGOGIQUE

Pôle 1 : Production alimentaire

- Réception et stockage 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 œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

95% DES
APPRENANTS
SATISFAITS*

100% DE
RÉUSSITE AUX
EXAMENS*

40 %
POURSUITE
D'ÉTUDES*

Pôle 2 : Service en restauration

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
 - Encaissement des prestations
 - Service aux clients ou convives
 - Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation ...
 - Prise en charge des clients ou des convives
- UG 1 : Prévention-Santé-Environnement
UG 2 : Français et Histoire-Géographie – Enseignement Moral et Civique
UG 3 : Mathématiques – Physiques – Chimie
UG 4 : Éducation Physique et Sportive
UG 5 : Langue Vivante – Option Anglais
UF : Arts appliqués et cultures artistiques

46,67 %
INTERRUPTION
EN COURS DE
FORMATION*

33,33 %
INSERTION
PROFESSIONNELLE
À 6 MOIS*



* Source : issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action 2019/2020



Plus d'informations sur : <https://www.saintluc-cambrai.com>

UNITÉ DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

ensemble
SAINTE LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai



L'U.F.A propose des formations diplômantes en partenariat avec des entreprises qui concourent à la montée en compétence des apprenants en offrant à la fois un parcours théorique et une expérience professionnelle valorisante.

CAP

- Cuisine
- Production et Service en Restaurations
- Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant

BACS PROFESSIONNELS

- Cuisine
- Commercialisation et Services en Restauration

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

- Employé(e) traiteur
- Employé(e) barman

TOUTES LES INFORMATIONS
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC
DE LA 6^E AU BAC +3



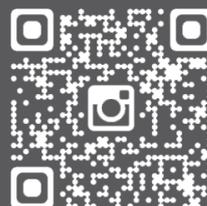
FACEBOOK



SITE



INSTA



ensemble
SAINTE LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

31 boulevard de la Liberté - 59400 Cambrai - 03 27 82 28 28

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

