

# CAP P.S.R

Production et Service  
en Restaurations

2024-2026

ensemble  
**SAINT-LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

Titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria), vous êtes un professionnel qualifié qui exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Sous l'autorité d'un responsable, vous êtes capable de :

- Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- Mettre en place le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre en charge et servir des clients ou des convives
- Encaisser des prestations
- Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

## DURÉE / LIEU DE FORMATION

De septembre à juin, 440 heures la 1<sup>ère</sup> année et 465 heures la 2<sup>ème</sup> année  
Lieu de formation : 24 rue Saint Georges 59400 Cambrai - 03 27 82 28 60

## PUBLIC VISÉ

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus  
Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme

## PRÉREQUIS

Pas de prérequis

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Information collective (si applicable) et entretien  
Délai d'admission : 15 jours à réception du dossier de candidature  
«La date de début de la formation, pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat»  
(Article L.6222-12 du code du travail)

## EFFECTIFS

Minimum 10 apprenants - Maximum 24 apprenants

## ACCESSIBILITÉ

Afin de sécuriser le parcours des personnes en situation de handicap, nous mettons en œuvre les moyens d'adapter la prestation.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : [handicap@cfajeambosco.fr](mailto:handicap@cfajeambosco.fr)

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : [mobilite@cfajeambosco.fr](mailto:mobilite@cfajeambosco.fr)

## 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 un ou des blocs de compétences

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

## SUITE DE PARCOURS

RNCP37380 Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant  
RNCP37566 Mention Complémentaire Employé Traiteur  
RNCP37910 Baccalauréat Professionnel Cuisine  
RNCP37310 Brevet Professionnel boucher  
RNCP37559 Brevet Professionnel charcutier-traiteur  
RNCP38431 Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

## DÉBOUCHÉS

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

## PASSERELLES OU ÉQUIVALENCES

Pas de passerelle, ni équivalence

## TARIFS DE LA FORMATION

**Coût de la formation : 7587€**

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage »

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

**Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.**

Article L.6211-1 :

**« La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »**

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent ( ... ) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Dans le cadre de la formation continue avec stage, se référer à la grille tarifaire

## VALEURS AJOUTÉES

Important réseau d'entreprises partenaires

Existence d'un point écoute

Passage de l'Attestation Sécurité Routière sur demande

96,46 % des entreprises partenaires ayant répondu à l'enquête sont satisfaites de la prestation du centre de formation.

Date de mise à jour : 14/02/2024



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



## 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  
Salles banalisées  
Ordinateurs  
Imprimantes / Scanners  
Connexion internet  
Restaurant & cuisine d'application  
Matériel de cuisine et service en restauration  
Salle de technologie



## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### 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

### 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

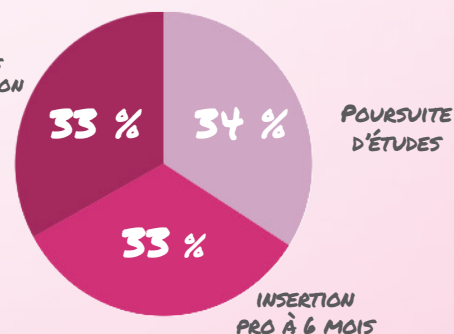
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante étrangère option Anglais
- Prévention, Santé, Environnement

96,7 %  
DES  
APPRENANTS  
SATISFAITS

100 %  
OBTENTION DU  
DIPLOME

0 %  
INTERRUPTION  
FORMATION

DONT INSERTION  
DANS L'UN DES MÉTIERS  
VISÉS PAR LA CERTIFICATION



# CENTRE DE FORMATION

ensemble  
**SAINTE LUC**  
Les chemins de la réussite  
Cambrai

**Le centre de formation** Saint Luc regroupe une UFA (Unité de Formation par Apprentissage) et une AREP (Centre de formation continue).

Il permet aux apprenants de tout âge et tout niveau de se former, de développer des compétences et de s'insérer de manière sereine dans la vie active.



TOUTES LES INFORMATIONS  
SUR L'ENSEMBLE SAINT-LUC  
DE LA 6<sup>E</sup> AU BAC +5



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

