

CAP P.S.R

Production et Service
en Restaurations

2025-2027

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^{ère} année et 465 heures la 2^{ème} 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@cfajeanbosco.fr

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : mobilite@cfajeanbosco.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

Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant
Certificat de Spécialisation Employé Barman
Certificat de Spécialisation Sommelier
Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

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 EQUIVALENCES

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.



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

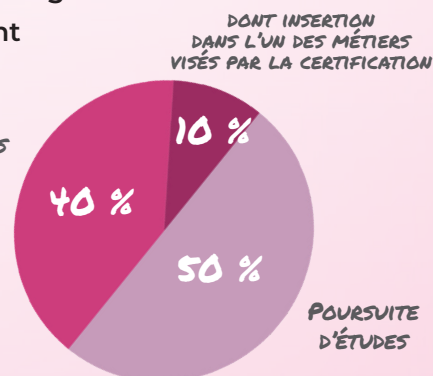
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation Physique et Sportive
- Langue vivante étrangère option Anglais
- Prévention, Santé, Environnement

92,50 %
DES
APPRENANTS
SATISFAITS

100 %
OBTENTION DU
DIPLOME

23 %
INTERRUPTION
FORMATION

INSERTION
PRO À 6 MOIS



CENTRE DE FORMATION

ensemble
SAINT 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^E AU BAC +5



ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

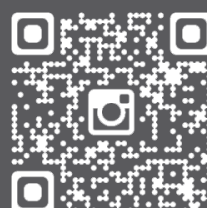
FACEBOOK



SITE



INSTA



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

Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux : Saint Luc Cambrai

