



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS en APPRENTISSAGE - en 2 ans

CAP PSR - APPRENTISSAGE

Les objectifs

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

- assure la réalisation de préparations culinaires simples
- respecte les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- met en valeur les espaces de distribution, de vente et de consommation ainsi que leur réapprovisionnement.
- accueille le client, lui présente les produits, le conseille et procède à l'encaissement des prestations.
- assure l'entretien des locaux, des équipements et des matériels.

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations contribue au confort des clients et à l'image de son entreprise.

Si vous souhaitez obtenir plus d'informations, contactez Mme BRETONEICHE
ufa@carcado-saisseval.com

Soin, rigueur, adaptation aux situations concrètes, travail en équipe et en autonomie, sens de l'accueil et du service sont des qualités nécessaires à la réalisation de ses activités.

Ce CAP destine principalement à l'emploi.

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations exerce en :

- restauration collective (scolaire, entreprise, santé)
- cafétérias
- restauration rapide

Cette formation s'adresse à des candidats :

- âgés de 16 ans à moins de 30 ans (sauf RQTH)
- ou ayant satisfait à l'obligation scolaire (fin de 3e)
- signataires d'un contrat d'apprentissage de 2 ans

Formation gratuite et rémunérée sous statut salarié



CARCADO-SAISSEVAL

La formation

D'une durée de 2 ans, la formation se répartit en :

Formation théorique est de 910 heures sur les deux ans

Sa répartition est de :

- 12 semaines de présence la 1ère année
- 13 semaines de présence la 2nde année

Enseignement général :

Expression française – Histoire Géographie
Mathématiques -Sciences
Anglais
EPS
Prévention Santé Environnement
Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignement professionnel :

Production de préparations froides et chaudes
Mise en place de la distribution et service
Entretien des locaux et équipements
Microbiologie
Sciences de l'alimentation
Nouvelles technologies

Le reste du temps, l'apprenti est en formation professionnelle en entreprise.

L'UFA est en relation avec des partenaires professionnels. Il peut mettre en relation les candidats avec les employeurs intéressés.

L'apprenti signe un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil pour deux ans.

Les entreprises d'accueil peuvent être privées ou publiques (municipales, départementales...)

La rémunération

Année d'exécution du contrat	Age de l'apprenti			
	- de 18 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1ère année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2nde année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Les perspectives professionnelles

Agent polyvalent

Employé restauration de cafétéria, restauration (rapide et collective)

Equipier polyvalent

La validation de la formation

Epreuves ponctuelles en fin de seconde année.

