



CAP PSR PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTERIA)

Formation en alternance-diplôme de niveau III



RNCP 35317- Ministère de l'éducation Nationale
<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/35317/>

DATE, DURÉE ET LIEU

Dates : 11 septembre 2024 -19 Juin 2026

Durée : 840 h.

- 2 ans : 24 semaines à la MFR,
- Parcours réduit pour les titulaires d'un niveau 3 (CAP) ou supérieur avec dispense d'épreuves (validation d'acquis).
- Parcours aménagé selon résultats du positionnement et situation de handicap.

Lieu :

MFR-CFA LA ROCHE DU TRESOR
18, rue du Couvent
25390 Orchamps-Vennes

COÛT PAR PARTICIPANT

Apprenti : prise en charge des frais pédagogiques et frais annexes par OPCO

- Pension Complète : 110 € par semaine
- Demi-pension : 30 € par semaine

DIPLOME DE NIVEAU 3

RNCP 35317- Certificateur : Ministère de l'éducation Nationale et de la Jeunesse.

Date d'enregistrement : 01/09/2021

RESPONSABLE DE L'ACTION/CONTACT

Responsable de l'action : MEIGNIER Sylvain
Référénte du cursus : CHOPARD Martine

Pour toute information :
formation@rochedutresor.com
03 81 56 04 05

EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

- Agent Polyvalent de Restauration
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

PUBLICS, PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS, OBJECTIFS, CONTENU

PUBLICS, PREREQUIS, MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

Prérequis :

- Apprenti : de 16 à 29 ans révolus ou 15 ans min pour les jeunes ayant suivi un cursus complet de 3ème.
- Stagiaire Formation Continue : Pas de prérequis.
- Accessibilité aux personnes en situation de handicap compatible avec l'exercice du métier, sans limite d'âge. (Prendre contact avec Martine Chopard - référente handicap - 0381560405)

Modalités et délais d'accès :

- Apprenti : entretien et positionnement
- Stagiaire Formation Continue : entretien individuel, positionnement, obtention d'un financement (Employeur, OPCO, Pôle Emploi, ...)
- Entrée possible en cours de formation

OBJECTIFS :

- Acquérir les savoir faire de la restauration de collectivité, commerciale ou rapide
- Valider un niveau 3
- Permettre la poursuite d'études
- Entrer dans la vie active

CONTENU :

Modules professionnels :

Production culinaire et distribution, environnement professionnel, technologie, hygiène professionnelle, sciences de l'alimentation.

Modules généraux :

Prévention-Santé-Environnement, français, histoire-géographie Enseignement Moral et Civique, mathématiques, physique, chimie. Education Physique et Sportive, anglais, arts appliqués et culture artistique.



MODALITÉ PÉDAGOGIQUES :

- Alternance Entreprise - MFR
- Pédagogie "intégrative" et active s'appuyant sur le vécu professionnel, des travaux de groupe, des cas concrets, des travaux pratiques, des visites sur le terrain, un accompagnement individualisé.
- Moyens pédagogiques : salle informatique équipée, tablette multimédias, cuisine pédagogique, partenariat avec des professionnels.

COMPÉTENCES VISÉES :

Production alimentaire :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaire.
- 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.

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 oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et locaux annexes.

SUIVI ET EVALUATION DE L'ACTION :

SUIVI DE L'ACTION :

- Par le responsable de formation
- Emargements, entretiens et bilans individuels, évaluations des compétences, conventions, livret d'alternance, certificat de réalisation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Epreuves terminales :

- Production culinaire et chef d'oeuvre (coefficient 6) : production pratique, écrit, oral (4h30) et chef d'oeuvre (10min)
- Service en restauration (coefficient 6) : pratique, oral (2h30)
- P.S.E (coefficient 1) : écrit (1h)
- Français, Histoire/Géographie/EMC (coefficient 3) : écrit et oral (2h25)
- Mathématiques - Physique/Chimie (coefficient 2) : écrit (1h30)
- EPS (coefficient 1) : pratique
- Langue vivante (coefficient 1) : écrit et oral (1h06)
- Arts appliqués et culture artistique (coefficient 1) : Facultatif - écrit (1h30)
- Possibilité de valider des blocs de compétences

EVALUATION DE L'ACTION :

- Bilan collectif à chaque fin de session MFR
- Enquête de satisfaction individuelle à chaud et à froid.
- Indicateurs de résultats tous statuts confondus :
Taux de présentation session 2024 : 100%
Taux d'obtention de la certification session 2024 : 100%