

CAP Production et Service en Restaurations (Rapide, collective, cafétéria)



Le CAP PSR (rapide, collective et cafétéria) a pour objet de former des personnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

En fonction des activités des entreprises, les secteurs d'intervention visés sont :

- La restauration rapide
- La restauration commerciale libre-service
- La restauration collective
- Les entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations intervient dans :

- La réalisation et la mise en valeur des préparations alimentaires simples
- La mise en place et le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- L'accueil et le conseil du client et la prise de commande
- La distribution et le service des repas et l'encaissement des prestations
- Les opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel

Les enseignements

En CAP Production et service en restaurations, l'emploi du temps est constitué par des enseignements professionnels (techniques de production, de distribution et d'entretien), savoirs associés comme l'hygiène professionnelle et les sciences de l'alimentation, PSE, la co-intervention et par des cours en français, mathématiques, langue anglais, histoire-géo, EMC, EPS, arts appliqués. Dans l'enseignement professionnel les élèves s'initient aux techniques de stockage, d'entretien, de service, de vente et de préparation de plats simples (salades composées, viandes en sauce, etc.). En savoirs associés, ils apprennent le traitement de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires, de leurs modes de conservation ainsi que de l'importance d'un bon équilibre alimentaire sur la santé.

Condition d'accès

Tout candidat mais principalement les élèves issus d'une classe de 3ème SEGPA ou ULIS ont accès à cette formation et doivent saisir le vœu dans AFFELNET. Après décision de la part de la commission d'affectation, chaque élève admis recevra une notification et le dossier d'inscription ; il devra accuser réception de la décision par retour du courrier. En l'absence de cette confirmation l'élève sera considéré comme démissionnaire.

Profil de l'élève

Cette formation concerne les jeunes passionnés, curieux, faisant preuve d'initiative et ayant soif d'autonomie et de créativité, attirés par les métiers d'action où l'esprit d'équipe, la solidarité et le comportement responsable occupent une place importante.

CAP Production et Service en Restaurations (Rapide, collective, cafétéria)



Périodes de formations en milieu professionnel

L'intégration au sein d'équipe de professionnels de la restauration pendant 14 semaines de période en entreprise sur 2 ans, dont plusieurs périodes seront évaluées pour l'examen.

- 7 semaines en première année
- 7 semaines en deuxième année certificative

Les lieux de stage sont trouvés par le lycée en fonction du profil des élèves et du référentiel.

Depuis septembre 2023, les élèves perçoivent une allocation de l'état pour chaque semaine de formation en entreprise (décret 2023-765 du 11/08/2023).

Poursuites d'études

Le CAP Production et Service en Restaurations est un diplôme qualifiant qui permet d'entrer directement dans le monde du travail.

Cependant les élèves avec un très bon dossier peuvent éventuellement continuer leurs études post CAP en préparant un autre CAP dans le secteur :

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en HC
- BAC PRO Cuisine ou et CSR

Ils trouvent un apprentissage en 2 ans ou en 1 an facilement.

Disciplines	Première 7 s. de PFMP		Terminale 7 s. de PFMP	
	Annuel ¹	Hebdo ² (en groupe)	Annuel ¹	Hebdo ² (en groupe)
Enseignement professionnel	333.5	11.5 (9.5)	312	12 (10)
Co-intervention Professionnel-Français (a)	43.5	1.5	39	1.5
Co-intervention Professionnel-Maths (a)	43.5	1.5	39	1.5
Réalisation chef-d'œuvre (pluridisciplinaire) (b)	87	3 (3)	78	3 (3)
Prévention Santé Environnement	43.5	1.5 (1.5)	26	1 (1)
Français / HG / EMC (seuil à 18)	58	2 (1.5)	52	2 (1.5)
Mathématiques-Sciences (seuil à 18)	43.5	1.5 (1)	39	1.5 (1)
LV1 (seuil à 16)	43.5	1.5 (1)	39	1.5 (1)
Arts Appliqués (seuil à 18)	29	1 (0.5)	26	1 (0.5)
EPS	72.5	2.5	65	2.5
Consolidation, AP, Accompagnement au choix d'orientation	101.5	3.5 (2.5)	91	3.5 (2)
Total	899	31	806	31