

## CAP PSR (Production et Service en Restaurations en alternance)

Le métier	Programme
<p>Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel. Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur</p>	<p>UP1 : Production alimentaire            UP2 : service en restauration &amp; nettoyage des locaux            UG1 : Prévention Santé Environnement            UG2 : Français – Histoire géographie-Enseignement Moral et civique            UG3 : Mathématiques – Physique- Chimie            UG4 : Education Physique et sportive            UG5 : Langue vivante étrangère (Anglais)</p> <p>Option : Arts appliqués</p>
Prérequis	Modalités d'évaluation
<p><b>Exigés :</b>            Maîtrise des savoirs de base (lire écrire compter)</p> <p><b>Recommandés :</b>            Bonne représentation et vif intérêt pour les métiers de la restauration collective            Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle</p>	<p>Examen en fin de session            Epreuves de pratique professionnelle            Epreuves écrites et orales en enseignement général            Epreuves sportives suivant l'option</p>
Modalités d'admission et délais d'accès	Nombre de participants
<p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien            Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p>Effectif minimum : 10</p>
Objectifs	Public
<p>Obtenir le diplôme d'état "CAP PSR" de niveau 3</p>	<p>Tout public éligible au contrat d'apprentissage :            Âge entre 16 et 30 ans            Sans limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé et les personnes inscrites en tant que sportif de haut niveau</p>
Moyens et méthodes pédagogiques	Validation
<p><b>Méthodes :</b>            Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3).            Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée</p> <p><b>Moyens pédagogiques :</b>            Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques            Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.</p>	<p>CAP PSR (en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)</p>
Suite de parcours	Durée
<p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat            Positionnement marché de l'emploi qu'employé(e) de restauration rapide ou collective</p>	<p>880 heures sur deux années scolaires</p>
Lieu et accessibilité	Tarif
<p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain            59300 Valenciennes            VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve            Accès pour les personnes à mobilité réduite            Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p>Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise            12200 € prise en charge par l'opérateur de compétences concerné pour les employeurs du secteur privé</p>
Dates et modalités de contact	Résultats de la dernière session
<p>Dates de démarrage : chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage            Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58            Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p>Apprenti(e)s satisfaits : Pas d'antériorité            Réussite à l'examen : 92%            Accès à l'emploi dans les 6 mois : 71%</p> <p><small>Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2018/2019</small></p>