

CAP PSR (Production et Service en Restaurations en alternance)

<p>Le métier</p> <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>Programme</p> <p>UP1 : Production alimentaire UP2 : service en restauration & 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>
<p>Prérequis</p> <p>Exigés : Maitrise des savoirs de base (lire écrire compter)</p> <p>Recommandés : 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>Modalités d'évaluation</p> <p>Examen en fin de session Epreuves de pratique professionnelle Epreuves écrites et orales en enseignement général Epreuves sportives suivant l'option</p>
<p>Modalités d'admission et délais d'accès</p> <p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p>Nombre de participants</p> <p>Effectif minimum : 10</p>
<p>Objectifs</p> <p>Obtenir le diplôme d'état "CAP PSR" de niveau 3</p>	<p>Public</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>
<p>Moyens et méthodes pédagogiques</p> <p>Méthodes : Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3). Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée</p> <p>Moyens pédagogiques : Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.</p>	<p>Validation</p> <p>CAP PSR (en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)</p>
<p>Suite de parcours</p> <p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat Positionnement marché de l'emploi qu'employé(e) de restauration rapide ou collective</p>	<p>Durée</p> <p>880 heures sur deux années scolaires</p>
<p>Lieu et accessibilité</p> <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>Tarif</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>
<p>Dates et modalités de contact</p> <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>Résultats de la dernière session</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>