

### Public

Tout Public.

### Prérequis

Niveau scolaire 3<sup>ème</sup>.

### Modalités d'admission

- ✿ Dossier de candidature.
- ✿ Entretien.
- ✿ Ou signature d'un contrat d'apprentissage.

**Délai d'accès** : Sous 3 semaines.

### Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il 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.

### Débouchés

Le CAP PSR débouche sur la vie active.

Agent polyvalent, Employé de Cafétéria, Employé de Restauration, Employé de Restauration Rapide, Employé de Restauration Collective, Equipier polyvalent.

### Poursuite d'études

- ✿ Mention Complémentaire Sommellerie.
- ✿ Mention Complémentaire Employé Barman.
- ✿ Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de restaurant.
- ✿ Bac Pro Cuisine, Bac Pro Commercialisation et Services en restauration.

### Moyens et méthodes pédagogiques

- ✿ Apports théoriques concrétisés par des mises en situations professionnelles reconstituées, études de cas, échange de pratiques.
- ✿ Mise en pratique des techniques professionnelles.
- ✿ Prise en compte de l'expérience professionnelle des stagiaires.

**Nombre de participants** : 10 à 12.

### Dates de la formation

De septembre 2020 à juin 2021.

### Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis des compétences en cours de formation. Evaluation écrite, pratique et orale.

### Validation

Certificat d'Aptitude Professionnelle « Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) » - examen terminal organisé et validé par l'Éducation Nationale.

### Programme

- ✿ Production alimentaire.
- ✿ Service en restauration.
- ✿ Prévention-Santé-Environnement.
- ✿ Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique.
- ✿ Mathématiques, Physique-Chimie,
- ✿ Education Physique et Sportive,
- ✿ Langue Vivante Etrangère.

### Accessibilité

Locaux accessibles aux PMR.

Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap.

**Durée** : 2 ans

**Tarif** : sur devis – variable en fonction du mode de financement

**Lieu de formation** :

1/E rue de Verlinghem 59130 LAMBERSART

**Contact** : Secrétariat

☎ 03 20 57 49 08 (ligne directe)

✉ [formation@camilledelellis.fr](mailto:formation@camilledelellis.fr)