



# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

## OBJECTIFS

- > **PRENDRE EN CHARGE** la préparation des **REPAS** sous l'autorité d'un responsable
- > **RÉCEPTIONNER** et **ENTREPOSER** les produits ou les plats préparés
- > **ASSEMBLER** et mettre en valeur des mets simples
- > **RESPECTER** la réglementation sanitaire et de sécurité
- > **ASSURER** la mise en valeur des espaces de distribution et de vente
- > **EFFECTUER** le réapprovisionnement
- > **CONSEILLER** le client, présenter les produits, procéder à l'encaissement
- > **NETTOYER** et **RANGER** les ustensiles et les locaux



mis à jour le 8 mars 2023

**3ifa.fr**



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION  
GRATUITE**

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

## ORGANISATION

- > Durée : 2 ans
- > De septembre à juin
- > 12 semaines de formation
- > 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- > Du lundi au vendredi
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

## PRÉ-REQUIS

- > Le CAP PSR s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- > Nous consulter pour les autres publics.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- > MC Cuisinier en dessert de restaurant
- > MC Employé barman
- > MC Sommellerie

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Production
- > Technologie
- > Sciences appliquées
- > Distribution
- > Chef d'œuvre

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- > Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- > Français
- > Histoire/Géographie
- > Prévention - Santé - Environnement
- > Éducation Physique et Sportive
- > Anglais

## DÉBOUCHÉS

- > Agent polyvalent de restauration

## QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Endurance
- > Capacité à travailler en équipe
- > Sens du relationnel
- > Rigueur
- > Autonomie

## TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Établissements de restauration collective (restaurant d'entreprise, d'hôpitaux, de cliniques, de maisons de retraite, établissements scolaires ou universitaires)
- > Établissements de restauration rapide (cafétéria, à emporter...)
- > Restauration embarquée (trains, avions...)

## LES APPORTS DU 3ifa

- > Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- > Mise à disposition aux apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi
- > Mise à disposition des contenus pédagogiques sur Itslearning
- > Accès à des postes informatiques et outils numériques adaptés