LYCÉE DES MÉTIERS

CHARLOTTE GRAWITZ

MARSEILLE SAINT-JÉRÔME

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA

Formation en mixité de public (sous statut scolaire et sous statut apprentissage)

L'art d'être polyvalent en restauration

Véritable équipier, l'agent de restauration formé à différents postes aussi bien en production qu'au service, évoluera au sein d'une équipe dans les secteurs de la restauration rapide, collective ou encore en cafétéria.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Obtenir une qualification en CAP Production et Service en Restaurations (PSR).
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.
Sous l'autorité hiérarchique, selon le contexte de restauration et selon une marge d'autonomie définie avec son employeur, le titulaire du CAP PSR pourra :

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller les clients.
- Prendre, préparer, servir des commandes et facturer des prestations.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel
- Contribuer au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement.

PRÉREQUIS

Pour candidater en deuxième année cap PSR en formation initiale ou en apprentissage, il est indispensable d'avoir validé une première année de CAP PSR ou un titre de formation professionnelle attestant de l'équivalence de ce niveau, dans un autre centre de formation ou dans un établissement scolaire.
Le statut lors de cette première année peut être scolaire ou apprenti.

V.2024.09.001 I DG

LE PROGRAMME

Le nombre d'heures obligatoire est de 400 heures pour l'année scolaire, nous l'avons réparti sur 2 jours par semaine et avec la totalité des vacances scolaires chez l'employeur pour les apprentis.

La répartition est donc réalisée à proportion du référentiel sur les enseignements certificatifs :

- Enseignement professionnel : 217 heures
- Enseignement général : 232,5 heures
- Pour un total au-delà des quatre cents heures réglementaires.

L'enseignement professionnel est réparti sur deux grands pôles :

Pole 1-production alimentaire :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires.
- Réaliser les préparations préliminaires sur les produits alimentaires.
- Réaliser des préparations et des cuissons simples.
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires.
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

Pole 2-Service en restauration :

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle.
- Assurer le service des clients ou convives.
- Encaisser les prestations.
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation ou locaux annexes.

CONTACT

Lycée Charlotte Grawitz
20 Chemin de Château Gombert
13013 Marseille
Téléphone : 04 91 66 63 86

COÛT DE LA FORMATION

La formation en CAP par apprentissage est prise en charge à 100% par l'OPCO de la branche professionnelle ou l'entreprise.

DURÉE DE LA FORMATION

La formation dure une année scolaire sur un contrat de 12 mois employeur.

APRÈS CE DIPLÔME JE PEUX...

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement…)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire…).

Après l'obtention du diplôme, les métiers suivants sont accessibles :

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide / collective
- Equipier polyvalent en restauration

EN SAVOIR PLUS

PASSERELLES ET POSITIONNEMENT REGLEMENTAIRE:

Si vous avez déjà un diplôme équivalent au CAP, ou bien si vous pensez avoir validé certaines épreuves, sachez que vous pouvez conserver le bénéfice d'épreuves ou d'unités dont les notes sont supérieures ou égales à 10/20. Sachez que vous pouvez également obtenir des dispenses par équivalences. Dans ce cas il est nécessaire de réaliser une procédure de positionnement qui doit prendre place au début du cycle de formation. Cette procédure de positionnement doit être validée par le service des examens du ministère de l'Education Nationale. En cas de refus vous serez dans l'obligation de passer la totalité des épreuves.

L'ACCOMPAGNEMENT - LE SUIVI EN ENTREPRISE – LE SUIVI AU CENTRE DE FORMATION :

Le parcours scolaire de l'apprenti, en plus du suivi pédagogique est accompagné par un coordonnateur concernant l'entreprise. En plus des visites sur site de l'apprenti, un cahier de liaison est régulièrement complété et travaillé par l'apprenti, le coordonnateur et le maitre de stage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOBILISÉES :

Les cours sont assurés sur 2 jours consécutifs sur le centre de formation avec une journée d'enseignement professionnel en plateau cuisine et une journée d'enseignement général. Un espace numérique de travail est fourni à l'apprenti pour le suivi complet de sa scolarité. Cet espace est nommé Ecole directe, l'inscription au cycle déclenche automatiquement les codes d'accès.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION :

L'évaluation de l'apprenti ou de l'élève se déroule en contrôle continu et avec des périodes précises de contrôle en cours de formation dans le cadre de la validation du CAP. L'ensemble des professeurs/formateurs en fin d'année propose le dossier complet du candidat à un jury académique qui seul peut décider de l'obtention du diplôme.

ACCESSIBILITÉ :

Une personne handicapée peut entrer dans nos sections en apprentissage, l'accessibilité physique est assurée sur les plateaux professionnels. Tout employeur, privé ou public, entreprise, association, profession libérale peut conclure un contrat d'apprentissage avec un travailleur handicapé. Vous pouvez également joindre un de nos référents handicap mobilisé sur l'alternance, en contactant notre référent handicap.

INSCRIPTION:

Pour intégrer l'apprentissage en deuxième année de formation, prendre un rendez-vous directement au CFA Charlotte Grawitz pour un entretien avec le chef d'établissement pour étude de la demande.
Un second rendez-vous sera fixé avec le référent apprentissage.

Pour un cas différent, prendre un rendez-vous directement au CFA Charlotte Grawitz pour un entretien avec le chef d'établissement pour étude de la demande.
Un second rendez-vous sera fixé avec le référent apprentissage.

Toutes les demandes seront étudiées et feront l'objet d'un positionnement.

La période d'inscription se déroule de mars à septembre précédent l'année scolaire qui démarre en septembre. De votre demande à l'inscription définitive si accord, un délai maximal de 15 jours ouvrés.