

Certificat d'aptitude professionnelle production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

CAP PSR (ex CAP APR)

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation, l'agent polyvalent de restauration prendra en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les fabricants de plateaux-repas. En production, il réceptionnera les produits et plats préparés, assemblera des mets simples, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Il conditionnera et remettra en température les plats cuisinés. En service, il assurera la mise en valeur des espaces de distribution et de vente, leur réapprovisionnement. Il conseillera le client, lui présentera les produits et procédera éventuellement à l'encaissement des prestations.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Production alimentaire

Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires

Réaliser les opérations 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

Bloc 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 et les locaux annexes

Bloc 3 - Prévention-santé-environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

Bloc 4 - Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Bloc 5 - Mathématiques - Physique-chimie

Bloc 6 - Éducation physique et sportive

Bloc 7 - Langue vivante étrangère

Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Infos pratiques

🎓 Type de formation

Formation alternance

👤 Public cible

Tout public souhaitant se former au métier d'agent polyvalent de restauration.

🕒 Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

💶 Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

📍 Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- À l'issue de la formation, possibilité de partir 3 mois dans le cadre d'Erasmus+.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

Les conditions d'admission

Prérequis

En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Assurer les activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples / Réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente / Assurer les activités de nettoyage et d'entretien des locaux / Conseiller la clientèle / Présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Perspectives métiers

Employé de restauration rapide, Agent de restauration collective, Agent de préparation, Commis de cuisine, Agent en cafétéria ...

Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant <https://cleor.bretagne.bzh>

Poursuite d'études

CAP Cuisine ; BAC PRO Cuisine

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/03/2024

Intitulé : CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) -
MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE
Code RNCP : 35317 - JO du 02/03/2021

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact

 **SERVICE développement et promotion**
ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

