

CAP PSR ■ ■ ■

Production et Service en Restaurations (Rapide, Collective, Cafétéria)

Présentation de la formation



Le ou la titulaire du CAP PSR prend en charge la préparation des repas sous l'autorité de son responsable. Il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il remet aussi à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, puis procède à l'encaissement des prestations. Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.



Entreprises & domaines d'activité



L'apprenti(e) peut évoluer au sein de plusieurs entreprises et domaines d'activités. Parmi eux, les entreprises de fabrication de plateaux repas, les établissements de type restauration rapide ou de vente à emporter : fast-food, burger, tacos, pizzerias, points chauds, boulangeries.

La restauration collective est aussi concernée avec les cuisines centrales (sodexo, alsacienne de restauration, API, Agap'hôtes, Elior...), ou les cuisines d'entreprises, d'EHPAD, de cliniques, lycées, collèges...

Conditions d'admission



Pour être admis(e), il faut être âgé(e) de 16 à 29 ans (ou 15 ans après sortie de 3^e) sans limite d'âge avec RQTH et avoir signé un contrat d'apprentissage dans une entreprise de formation. Les personnes possédant une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH) bénéficieront d'un aménagement de parcours.



Qualités requis



- Faculté d'adaptation
- Esprit d'initiative
- Sens de la rigueur et des responsabilités
- Résistance physique
- Autonomie dans le travail
- Sens de la communication
- Motivation
- Rapidité d'exécution



Formations & contenus pédagogiques



- Formation générale : maths, sciences, français, histoire-géographie, EPS, anglais, Prévention Santé Environnement.
- Formation technologique : environnement professionnel, technologies, hygiène professionnelle, sciences de l'alimentation.
- Formation pratique : production alimentaire, service en restauration.

Débouchés & poursuite d'études



Après la fin de la formation, plusieurs débouchés s'offrent à l'étudiant(e) :

- Entrer dans la vie active en tant que commis de cuisine, agent polyvalent, employé de restaurant, etc.
- Poursuivre ses études avec un CAP cuisine/ commercialisation en hôtel café restaurant.
- Poursuivre ses études avec un BAC pro commercialisation et services en restauration/ BAC pro cuisine (sur dossier).



CONTACTEZ-NOUS !



UFA SINCLAIR

21 rue de Dornach - 68120 PFASTATT
03 89 50 70 10
ufa@sinclair.asso.fr

CONTACT : Emilie FISCHER
Chef de service