

CAP Production et Service en Restauration (PSR)

OBJECTIFS

Obtenir le CAP Production et Service en Restauration

A l'issue de la formation l'apprenti sera capable de :

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires
- Accueillir, conseiller le client et préparer les commandes
- Assurer le service des repas
- Réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Maîtriser et respecter les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- Assurer l'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel

CONTENU

MATIERES GENERALES

- Français
- Mathématiques
- Science-Physiques
- Anglais
- Histoire-Géographie
- Education Physique et Sportive
- Arts Appliqués

MATIERES PROFESSIONNELLES

- Travaux Pratiques en Production Alimentaire et Service en restauration
- Sciences Appliquées
- Gestion et Prévention Santé Environnement

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en mixité de public (avec élèves sous statut scolaire)

La formation se déroule en cours groupe avec des méthodes pédagogiques diversifiées : cours magistraux, études de cas, exercices et entraînement, projets, quizz, mises en situations...

POURSUITE D'ETUDES

Une poursuite d'études est envisageable en Bac Pro ou possibilité de se spécialiser en Mention Complémentaire :

- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Employé barman
- Mention Complémentaire Sommellerie

POUR QUELS METIERS

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

L'APPRENTISSAGE



PRE REQUIS

Avoir réalisé une année de 3^{ème} ou être d'un

CAP dans un secteur similaire

Être âgé au minimum de 16 ans et de 30 ans maximum (29 ans révolus)

MODALITES D'ADMISSION

Dossier de candidature

Entretien de motivation avec le Directeur délégué aux Formations Professionnelles de l'Établissement scolaire ou avec le coordinateur de l'unité d'apprentissage

NOMBRE DE PLACES

CAP 2^{ème} année : 6

Ce CAP est accessible après une 1^{ère} année réalisée sous statut scolaire

POSITIONNEMENT

Bulletins scolaires du premier et second semestre de formation de l'année antérieure

Avis du dernier conseil de classe

MODALITES D'EVALUATION

Contrôle en cours de formation (CCF) et contrôle ponctuel

Epreuves écrites et orales, projets, dossiers et jury final

Possibilité de validation par blocs de compétences

DUREE INDICATIVE ET RYTHME

Durée indicative : 1 an - 400 heures

La durée de formation pourra être adaptée au regard des acquis antérieurs de l'apprenti.

Rythme : 35h/ semaine

DATES

Du 4 septembre 2023 au 5 juillet 2024

LIEU DE FORMATION

**Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
Restauration et Commercialisation**

74 rue du Grand Barberaz

73190 Challes-les-Eaux

MODALITE DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage : le cout
pédagogique est pris en charge par
l'opérateur de compétences selon accord
de branche ou de la collectivité

CONTACT

M. Frédéric ZEIGER

Directeur délégué à la formation
professionnelle

Frederic.zeiger@ac-grenoble.fr

04 79 72 86 13