

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

CAP PSR (ex CAP APR)



CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

A 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.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à : 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 et présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

## Programme

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

#### Compétence I - S'informer

Rechercher et décoder l'information technique

#### Compétence II - S'organiser

Organiser son travail, s'adapter à une nouvelle organisation

#### Compétence III - Réaliser

Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels / Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation / Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire / Conduire des techniques culinaires / Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide / Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution / Encaisser les prestations / Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements / Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service

#### Compétence IV - Communiquer

Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement / Accueillir, informer, conseiller et servir le client / Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographique / Education civique

Mathématiques / Sciences physiques / Education physique et sportive

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier d'agent de restauration.

### Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Compléments tarif :

La formation n'ouvre pas droit aux bourses d'Etat

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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

## Les plus

- A l'issue de la formation, possibilité de partir 3 mois dans le cadre d'Erasmus+

## Les sessions

Brest cedex 9

- Rentrée septembre 2020

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Avoir 15 ans révolus à la signature du contrat avec l'entreprise

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

### Modalités d'entrée

Contrat d'apprentissage :

Entre 16 et 30 ans. Dès 15 ans après une 3ème.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Autres situations : nous consulter.

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) pour un contrat d'apprentissage. Examen ponctuel pour un contrat de professionnalisation.

### Modalités pédagogiques

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

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 19/06/2020

Intitulé : CAP agent polyvalent de  
restauration

Code CPF : 239314

Code RNCP : 1149

## Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - 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/

