

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



Flashez-moi pour accéder à plus d'informations

fiche mise à jour le 15 mai 2024

OBJECTIFS

Prendre en charge la préparation des repas sous l'autorité d'un responsable

Réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés

Assembler et mettre en valeur des mets simples

Respecter la réglementation sanitaire et de sécurité

Assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente effectuer le réapprovisionnement

Conseiller le client, présenter les produits, procéder à l'encaissement

Nettoyer et ranger les ustensiles et les locaux



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

ORGANISATION

- ⊗ Durée : 2 ans
- ⊗ De septembre à juin
- ⊗ 12 semaines de formation par an
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ Du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

ADMISSION

- ⊗ Le CAP psr s'adresse aux jeunes sortant de 3ème toutes catégories.
- ⊗ Nous consulter pour les autres publics.

POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ MC cuisinier en dessert de restaurant
- ⊗ MC employé barman
- ⊗ MC sommellerie

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

- ⊗ Pratique professionnelle en production et distribution
- ⊗ Technologie
- ⊗ Sciences appliquées
- ⊗ Distribution
- ⊗ Chef d'œuvre

Enseignement Général

- ⊗ Mathématiques – physique et chimie
- ⊗ Français
- ⊗ Histoire, géographie, enseignement moral et civique
- ⊗ Prévention - santé - environnement
- ⊗ Education physique et sportive
- ⊗ Anglais

MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Agent polyvalent de restauration
- ⊗ Employée de restauration collective

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Etablissements de restauration collective (restaurant d'entreprise, d'hôpitaux, de cliniques, de maisons de retraite, établissements scolaires ou universitaires)
- ⊗ Etablissements de restauration rapide (cafétéria, à emporter...)
- ⊗ Restauration embarquée (trains, avions...)

LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- ⊗ Mise à disposition aux apprenants de l'offre office 365 pour travailler de chez soi
- ⊗ Mise à disposition des contenus pédagogiques sur itslearning
- ⊗ Accès à des postes informatiques et outils numériques adaptés



SITE DU ROSELET
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

SITE SAINT-GILLES
Plaine Saint Gilles
72610 St-Paterne — Le Chevain

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ
Pour toute information, contactez
notre référente accessibilité,
Christelle Fromont - cfromont@3ifa.fr