

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 42120 - Ministère de l'Éducation Nationale



INVESTIR LES ESPACES COLLECTIFS

Le titulaire du CAP PSR forme des professionnels capables de travailler en restauration rapide, collective (EHPAD, Hôpitaux, Écoles...), commerciale ou même des structures comme les hôtels ou cafétérias d'entreprise.

En deux ans, vous apprendrez à préparer des plats simples, à organiser un service en salle ou au comptoir, et à accueillir des clients dans les règles de l'art.

Une filière qui recrute !

Un million de personnes exercent un métier de l'hôtellerie et de la restauration en France au sein d'unités collectives (EHPAD, Hôpitaux, Écoles, Restauration rapide ...).

Dans ce secteur l'accent est mis sur la rapidité, l'efficacité et la capacité à travailler en équipe.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : sortie de troisième minimum
En apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans
Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter
Préinscription requise sur le site du CFA
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation,
2 semaines en entreprise
12 semaines de formation / an (400h / an)
Durée : 1 à 3 ans, selon profil

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel.
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (cuisine et restaurant d'application)
Apports théoriques spécifiques à la filière et enseignement général (maths, français, etc)

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.
Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.
Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

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
Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

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

Enseignement général : français, histoire géographie, sport, mathématiques & sciences physiques, Prévention santé environnement

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Des rencontres avec des professionnels passionnés

Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France, Téléthon, Restaurants Solidaires

Poursuites de parcours

Après l'obtention du CAP, il est possible de se diversifier en s'orientant vers un autre CAP, après étude du dossier comme le CAP Cuisine et le CS Employé Traiteur par la suite

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 06/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargé de filière :

Jérôme BORDES

jbordes@cfa13vents.com

05.55.20.77.63