

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

CAP PSR

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À 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.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - 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 simples

Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires

Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc 2 - 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

Bloc 3 - Prévention-santé-environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

Bloc 4 - Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Bloc 5 - Mathématiques - Physique-chimie

Bloc 6 - Éducation physique et sportive

Bloc 7 - Langue vivante étrangère

Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant se former au métier d'agent polyvalent de restauration.

Durée

2 Années dont 840 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les points forts de la formation

- Acquisition d'une expérience professionnelle concrète
- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale
- Aide à la recherche d'entreprise & accompagnement individualisé
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)
- Contrôle en Cours de Formation (CCF) : évaluation progressive, en situations réelles de

Les conditions d'admission

Prérequis

3ème validée ou 16 ans révolus

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↪ **Niveau de sortie** : CAP, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

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 / Présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

Contrôles réguliers de connaissance, mises en situation pratiques. Pas d'organisation de certification par blocs de compétences.

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Perspectives métiers

Employé de restauration rapide, Agent de restauration collective, Agent de préparation, Commis de cuisine, Agent en cafétéria ...

Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 1 an : CAP Cuisine / En 2 ans : BAC PRO Cuisine

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

Intitulé : CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) -
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 35317 - JO du 02/03/2021

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



POULAIN Christèle

christele.poulain@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

Les sessions



Bruz

- Nous contacter