

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

CAP PSR

Production et Service en Restaurations

(rapide, collective, cafétéria, ...)

RNCP : 35317

date de publication :
02 - 03 - 2021



L'agent polyvalent de restauration prend 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 entreprises de fabrication de plateaux-repas, le service et la distribution ainsi que l'entretien qui s'y rapporte.

Formation en apprentissage

en 2 ans



Rendez-vous sur

INSERJEUNES



DURÉE ET DÉLAI D'ACCÈS

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente tout au long de l'année (nous consulter)
- 400 heures de formation au CFA par an (35 heures de cours par semaine)



STATUTS

Contrat d'apprentissage salarié en formation



VALIDATION

Niveau 3 du cadre européen des certifications



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 3 semaines en entreprise

PRÉREQUIS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème} à 29 ans révolus
- Être motivé(e)
- Avoir le sens du contact, du relationnel

CONDITIONS D'ACCÈS

Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec l'entreprise

TARIFS

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences...)
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...)
- Voir la grille tarifaire sur le site internet.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Obtention à l'issue des épreuves terminales en fin de 2^{ème} année de CAP

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant.
- CAP Cuisine
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en cuisine
- Visites professionnelles et interventions
- Livret d'apprentissage

Une formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap.

ACCESSIBILITÉ
HANDICAP



FORMATION EN ENTREPRISE

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires
- Réalisation de préparations et cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente
- Accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production, distribution, vente, consommation et les locaux annexes

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Restaurant d'entreprise
- Maison de retraite
- Établissement médicalisé
- Établissement scolaire
- Restauration en libre-service
- Restauration rapide

LA FORMATION EN MFR

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES Bloc production alimentaire

- C1 : Réceptionner et stocker
- C2 : Réaliser des préparations préliminaires
- C3 : Réaliser des préparations et cuissons simples
- C4 : Assembler, dresser, conditionner
- C5 : Mettre en œuvre les opérations d'entretien

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Travaux pratiques avec préparation de productions et service, Environnement Professionnel, Technologie, Hygiène Professionnelle, Sciences de l'Alimentation, Chef d'œuvre.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences-Physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Éducation Physique et Sportive

- C6 : Mettre en place et réapprovisionner les espaces
- C7 : Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- C8 : Assurer le service
- C9 : Encaisser les prestations
- C10 : Mettre en œuvre les opérations d'entretien

MFR CFA Coulans-sur-Gée

65, rue Nationale 72550 Coulans-sur-Gée | 02 43 88 82 24 - mfr.coulans@mfr.asso.fr - www.mfr-coulans.fr