



## FARE 16 CENTRE DE FORMATION

### CAP Production et Service en Restauration

#### Le métier :

Le stagiaire en CAP PSR Production et Service en Restauration prépare un diplôme permettant l'accès à l'emploi. Dans le respect des consignes, des règles d'hygiène et de sécurité, il réceptionne et entrepose les produits ou plats préparés, sous l'autorité d'un responsable. Il assemble et met en valeur des mets simples. Il conditionne et remet à température les plats cuisinés.

Le diplôme obtenu permet d'envisager un emploi dans la restauration collective du secteur privé, des Collectivités Territoriales et des entreprises de fabrication de plateaux conditionnés.

#### Public et Pré-requis :

Formation « tous publics ».

#### Durée indicative :

1 400 heures soit  
- 910 heures en centre de formation  
- 490 heures en stage professionnel

#### Dates :

Du 06 septembre 2021 au 17 juin 2022

#### Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions.

#### Délais et Modalités d'accès :

\* Prescription  
\* Entretien lors de l'information collective  
L'ensemble des étapes se déroulera sur une durée maximum de 1 mois.

#### Date d'information collective :

08 Juillet 2021

#### Objectif de l'action :

- \* Être capable de produire des préparations froides et chaudes,
- \* Être capable de mettre en place de la distribution et du service au client,
- \* Être capable d'entretenir des locaux, des matériels et des équipements.

#### Programme :

##### Domaine Professionnel :

##### Production

- \* Réception et stockage des denrées et des marchandises,
- \* Réception et entreposage des plats préparés à l'avance,
- \* Réalisation des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire,
- \* Réalisation de cuissons préliminaires ou de finitions,
- \* Réalisation par assemblage des mets destinés à être consommés froids ou chauds,
- \* Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace,
- \* Remise en température des plats cuisinés à l'avance en vue d'un service immédiat,
- \* Mise en place des espaces et des matériels de distribution et de vente.

##### Service et communication

- \* Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente,
- \* Accueil, information, conseil et service du client ou du convive,
- \* Encaissement des prestations,
- \* Transmission d'informations.

##### L'entretien

- \* Entretien des locaux et des équipements,
- \* Lavage et rangement de la vaisselle, des matériels et des ustensiles de production.

### Prise en charge :

La Région Nouvelle Aquitaine dans le cadre de HSP (Habilitation de Service Public)

### Validation :

CAP Agent Polyvalent de Restauration (niveau 3)  
Attestation HACCP  
Attestation SST  
Attestation de fin de formation

### Lieu :

Centre de Formation FARE16  
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier  
16, allée Jean Pierre Gault  
16710 SAINT YRIEIX

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

### Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline  
06 70 94 92 04

Mise à jour 23 octobre 2022

### Gestion de la qualité

- \* Pratique de la qualité dans les activités de production et d'entretien,
- \* Pratique de la qualité dans les activités de service et de communication.

### Enseignement professionnel :

- \* Technologie et travaux pratiques,
- \* Sciences appliquées
- \* Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique
- \* Prévention santé et environnement.

### Domaine général :

- \* Français et histoire-géographie,
- \* Mathématiques et sciences physiques et chimie
- \* Anglais

### Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique  
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie  
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- \* Supports pédagogiques et fiches techniques.
- \* Plateau technique équipé en matériels.
- \* Matières d'œuvre fournies.
- \* Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

### Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action :

- \* Protocole individuel de formation
- \* Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- \* Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- \* Entretiens individuels
- \* Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

### Débouchés :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel.

### **Exemple(s) de formation(s) possible(s)**

- \* Bac pro Commercialisation et services en restauration
- \* MC Cuisinier en desserts de restaurant
- \* MC Employé barman
- \* MC Sommellerie