



CAP PSR « PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA) »

Formation continue	Bilan de compétences	VAE	Apprentissage	Contrat pro	Eligible à Mon Compte Formation	Formation 100% à distance	Formation en présentiel	Formation mixte
			✓					✓

A la production : Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation Assurer des opérations d'entretien du matériel Au service: Accueillir, conseiller le client, prendre et préparer la commande de celui-ci Assurer la distribution, le service des repas, les opérations d'entretien des locaux et du matériel Procéder à l'encaissement des prestations

INFORMATIONS

Période

01/09/2022 au 31/08/2024

Durée de la formation

2 année(s)

Durées

Formation Mixte
840 heures en présentiel

Rythme de l'alternance

Journée - temps plein

Niveau d'entrée

Niveau Infra 3 (illettrisme, analphabétisme)

Niveau de sortie

Niveau 3

Publics visés

Apprenti.ePublic de la formation initialeTout public

DESCRIPTIF

Reconnaissance en fin de formation

Niveau 3 CAP

Modalités de recrutement

Recrutement sur dossier et entretien

Prérequis

Niveau d'entrée 3ème Etre âgé de 16 à 29 ans révolus ou plus, contrat de professionnalisation (Statut RQTH)

Conditions d'admission / Délais d'accès

92005 - Admission après entretien

Modalités d'admission détaillées

Admission sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil

Intervenants

Enseignants de l'Education Nationale / Formateurs experts du domaine Les équipes pédagogiques du CFA de l'Académie de Toulouse bénéficient d'un plan académique de formation et d'évolution des compétences

Modalités pédagogiques

Alternance de cours théoriques, pratiques et de périodes en entreprise

Poursuites d'études / Débouchés métiers

→ à consulter sur maforpro-occitanie.fr

Objectifs opérationnels

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
Service en restauration : Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation Accueillir, informer, conseiller les clients Assurer le service des clients Encaisser les prestations et assurer l'entretien du matériel et des locaux

CONTENU

Formation pratique

Production Alimentaire et Service en Restauration

Formation technologique

Prévention Santé Environnement

Formation générale

Français Histoire Géographie - Math Physique Chime - Éducation Physique et Sportive - Langue Vivante étrangère: anglais - Arts Appliqués et Culture artistique

FINANCEMENT

Nous consulter pour un parcours personnalisé et sur-mesure.

Prix (net de taxes)

0.00 euros

Modalités de financement

Consulter MaForPro pour connaître les différentes modalités de prise en charge financière.

LIEU DE FORMATION

Pamiers - EREA Villeroux

Transport

Consulter MaForPro pour identifier votre trajet.

CONTACTS

Organisme responsable

CFA de l'académie de Toulouse
75 rue Saint-Roch - BP 31400 - Toulouse
-

Votre interlocuteur.rice

Monsieur Lecomte Alexandre
0777343274
alexandre.lecomte@ac-toulouse.fr



Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme responsable en amont de la formation pour une adaptation des modalités en fonction de vos besoins

Retrouvez nos dates de sessions et de réunions d'information collective sur 

maforpro-occitanie.fr



CFA de l'académie de Toulouse 75 rue Saint-Roch Toulouse 31400 - - N° Siret 18310907300027 - Code APE 8559A - Déclaration d'existence 7331P003931. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

