

CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Insertion professionnelle

Le CAP **Production et service en restaurations** a pour objectif l'insertion professionnelle.

Différents secteurs d'activités :

- ✓ restauration rapide
- ✓ restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- ✓ restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, ...),
- ✓ entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).



RÉGION ACADÉMIQUE
ÎLE-DE-FRANCE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



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



Pour aller plus loin

Liste des établissements préparant au CAP ATMFC
sur le site de l'ONISEP : www.onisep.fr

- [CAP PSR](#)



CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

UN CURSUS EN DEUX ANS APRÈS LA 3^{ÈME}

QUELLE FORMATION ?

Enseignements généraux :

français, mathématiques-sciences, histoire-géographie, enseignement moral et civique, éducation physique et sportive, prévention-santé-environnement et, selon la spécialité, langue vivante.

Enseignements technologiques et professionnels :

* Production alimentaire

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réalisation de préparations et de cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

* Services en restauration

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prise en charge des clients ou des convives
- Service aux clients ou convives
- Encaissement des prestations
- Mise en œuvre des opérations dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexe.

Formation en milieu professionnel :

Les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) permettent à l'élève ou au stagiaire d'acquérir les compétences liées aux emplois qui caractérisent le CAP PSR, développer les capacités d'autonomie et de responsabilité, d'acquérir et de mettre en œuvre les compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être.

14 semaines de PFMP au cours des deux années de formation. Elles **porteront sur les deux pôles** : production alimentaire et service en restauration.

POUR ACQUÉRIR QUELLES COMPÉTENCES ?

Au cours de sa formation, l'élève sera amené à acquérir des compétences aux cours des activités de production alimentaire et de services en restauration :

* Production alimentaire en restauration rapide et collective

- 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

* Services en restauration rapide et collective

- 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

Les activités sont menées dans **le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.**

QUELS DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CAP **Production et service en restaurations** exerce en tant qu'agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent ...

Des perspectives d'évolution : Employé qualifié de restauration, équipier responsable, responsable de zone ou chef d'équipe, responsable de préparation, chef de groupe, adjoint au responsable, responsable d'un point de vente...