

CAP Production Services en Restaurations (CAP PSR)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser des préparations culinaires simples.
- Prendre les commandes des clients.
- Encaisser les commandes des clients.
- Assurer la distribution des préparations aux clients.
- Entretien du matériel, les équipements et les locaux.

Entreprises d'accueil

- Restauration rapide.
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria).
- Restauration collective dans les structures publiques, privées ou associatives (établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergements pour personnes âgées, foyer logement...).
- Entreprises de préparation de plateaux-repas (transport aérien, ferroviaire, routes/autoroutes...).

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3^e de collège, 3^e SEGPA, 3^e Prépa Métiers et réorientation.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
50022142	35317

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

840 heures (sur 2 ans).
Démarrage en septembre.

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne :
2 jours en UFA,
3 jours en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



Lycée des Métiers St-Ennemond

10 rue du Pilat
42400 S^T CHAMOND
04 77 22 03 03
contact@lpp-st-ennemond.fr
www.lpp-saintennemond.fr

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Français – Histoire Géographie
	Mathématiques – Sciences physiques
	Anglais
	Éducation Physique et Sportive (E.P.S.)
Matières professionnelles	Prévention Santé Environnement (P.S.E.)
	Enseignement professionnel
	Chef d'œuvre
	Co-intervention

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
EP1 : Production alimentaire	7	CCF	Ecrit, Oral et Pratique
EP2 : Service en restauration	6	CCF	Ecrit, Oral et Pratique
EG1 : P.S.E.	1	CCF	Ecrit
EG2 : Français - Histoire Géographie Éducation civique	3	CCF	Ecrit et Oral
EG3 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques	2	CCF	Ecrit
EG4 : E.P.S.	1	CCF	Pratique

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Validation partielle possible, bénéfice sur 5 années.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)

- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)

- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
Taux de réussite globaux	85%	90%	87,06%
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	44%	44%	70%
Taux de poursuite d'étude	50%	44%	18%
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	83%	86%	87%

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant en un an
- Mention Complémentaire Employé barman en un an
- Mention Complémentaire Sommellerie en un an
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

Débouchés professionnels :

- Agent de restauration
- Second de cuisine
- Commis

...

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 7 485 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100%*
2 ^{ème} année	39%	51%	61%*	100%*
3 ^{ème} année	55%	67%	78%*	100%*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2022.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : lignes STAS 25,29, 40, 42 à 45, 78 et 81.
- Transports scolaires lignes STAS 18, 33 et 52 / réseaux TIL.
- Gare TGV Ter à proximité : Gare de St Chamond à 5 minutes à pied de l'UFA.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Lycée des Métiers de l'accompagnement de la personne et de l'accompagnement des organisations
- Label développement durable

• Restauration

Self sur place, commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Partenariat avec la Maison S^{te} Thérèse à S^t Chamond

Matériel / Équipement

CDI équipé de postes informatiques, plusieurs salles informatiques, plateau technique logistique.

Coordonnées de l'UFA



Lycée des Métiers St-Ennemond

10 rue du Pilat
42400 S^T CHAMOND
04 77 22 03 03
contact@lpp-st-ennemond.fr
www.lpp-saintennemond.fr

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026