

CAP Production Services en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

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, des équipements et des 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** : au moins un niveau équivalent (CAP).
- **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'État de Niveau 3
(cadre européen des certifications).

Durée de la formation

440 heures (sur 1 an).
Démarrage en septembre.
2^e année accessible en apprentissage.

Durée du contrat

1 an, 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 entreprise,
- 3 jours en UFA.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



UFA Les Bressis

85 route des Creuses - Seynod
74600 ANNECY
04 50 69 28 03
ufa@bressis.fr
www.lycee-prive-bressis.fr

Architecture et contenu de la formation

BLOCS DE COMPÉTENCES

Bloc n° 1 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

Bloc n° 2 Service en restauration

- 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

Bloc n° 3 Prévention-santé-environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique

- Français - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)
- Histoire Géographie et Enseignement moral et civique - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)

Bloc n° 5 Mathématiques – Physique-chimie

Bloc n° 6 Éducation physique et sportive

Bloc n° 7 Langue vivante étrangère

Bloc n° 8 facultatif Arts appliqués et cultures, artistiques

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 *

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
EP1 : Production alimentaire	6	CCF	Pratique
EP2 : Service en restauration	6	CCF	Pratique
EG1 : P.S.E.	1	CCF	Ecrit
EG2 : Français - Histoire Géographie Éducation civique	3	CCF	Ecrit
EG3 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques	2	CCF	Ecrit
EG4 : E.P.S.	1	CCF	Pratique
EG5 : Langue vivante	1	CCF	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences : Non.

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

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
Taux de réussite du CAP PSR dans l'UFA	-	100%	100%	-
Taux de réussite globaux <i>Effectif présenté</i>	-	87% 2200	90% 1303	90% 1053
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	-	en cours	44%	44%
Taux de poursuite d'étude	-	en cours	50%	44%
Satisfaction globale Apprentis entrant (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	89% 600/2531	90% 365/2485	92% -	94% -
Satisfaction globale Apprentis sortant (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	-	68% 354/2400	83% -	86% -
Taux d'abandon globaux	-	14%	11%	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

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 :

L'obtention du diplôme permet au titulaire de travailler dans la restauration collective (cuisines scolaires, maisons de retraite, hôpitaux...), la restauration rapide (cafétéria, à emporter), la restauration embarquée (avions, trains...) et la restauration d'entreprise, en qualité de :

- Agent de restauration
- Second de cuisine
- Commis...

Modalités financières

Aucuns 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'État 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 ^{er} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^e année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^e 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).
- Vous intégrez une classe en 1^{ère} Bac Pro en apprentissage, après une 2^{nde} professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : la rémunération sera équivalente à une 2^e année d'exécution de contrat.
- 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

- 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 mars.

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

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 en mixité des publics apprentis et scolaires.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité (Ligne N° 2 de transport SIBRA ; arrêt « Église des Bressis »).
- Gare TGV Ter à proximité (Gare d'Annecy à 10-12 minutes en bus).

Accès par transport

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Partenariat européen : ERASMUS + ; Réseau Netinvest
- L'établissement fait partie du réseau catholique St Joseph
- Rayonnement de l'établissement sur le bassin annécien en partenariat avec les entreprises locales

• Restauration

- Self et cafétéria sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Possibilité d'Internat sur place (filles uniquement) : se renseigner auprès de l'UFA

Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées de vidéo projection et système audio, écran, tableau blanc, connexion internet.
- Salles informatiques.
- Une salle de conférence équipée vidéo et audio.
- Environnement numérique de travail Office 365.

Coordonnées de l'UFA



UFA Les Bressis

85 route des Creuses - Seynod
74600 ANNECY
04 50 69 28 03
ufa@bressis.fr
www.lycee-prive-bressis.fr

Référente Handicap

Sandrine HEBERT
ufa@bressis.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