



L'excellence par l'expérience

CAP PAR ALTERNANCE

Production et Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

► Objectifs de la formation

Acquérir les compétences professionnelles suivantes :

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et réglementation relative à l'hygiène et la sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation.
- Accueillir, conseiller et servir les clients. Procéder à l'encaissement.
- Entretien des locaux, équipements, ustensiles et matériels.

► Contenus

- Technologie cuisine et restaurant, café, hôtel
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Français, Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Langues
- Prévention, Santé, Environnement (PSE)
- Education Physique et Sportive

► Statut

La formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ou d'un contrat de professionnalisation après 29 ans).

► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



Modalités d'accès

- > Être âgé de 16 à 29 ans ou avoir 15 ans et être issu de 3^{ème}.



Délai d'accès

- > Selon le calendrier scolaire national.



Modalités d'inscription

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur cefppa.eu.
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers.



Durée

- > Formation en alternance et en présentiel
- Entreprise / Centre de formation.
- > 840 heures de formation réparties sur 2 ans
- Alternance 1 semaine sur 3.
- > Démarrage de la formation : septembre - octobre.



Tarifs

- > Apprentissage : formation financée par l'opérateur de compétences selon le référentiel national.
- > Alternance hors apprentissage : possibilité de financement par le CPF et/ou par l'opérateur de compétences.



Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Production et Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Code RNCP : 35317

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 01-09-2023

► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat d'apprentissage	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
16 à 17 ans	27 %	39 %
18 à 20 ans	43 %	51 %
21 à 25 ans	53 %	61 %
26 ans et +	SMIC Conventionnel	

► Débouchés

Le CAP PSR forme aux métiers de serveur et de cuisinier.

Les débouchés sont nombreux, en restauration rapide ou de vente à emporter, en restauration collective.

► Poursuite de formation

La poursuite de formation est possible en CAP Cuisine et Serveur en un an.

► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen blanc, en milieu d'année terminale, durant une semaine entière, dans les conditions de l'examen, en y appliquant les mêmes coefficients ; il s'agit d'une mise en situation réelle de l'examen avec évaluations objectives (Écrit et Oral).

Le diplôme s'obtient à l'issue d'épreuves terminales organisées par le certificateur.

► La formation en chiffres

Ouverture de la formation en 2022.



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

