

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION

Préparer une salade, approvisionner des présentoirs en libre-service, servir les clients ; le/la titulaire du CAP PSR est polyvalent. Il/elle travaille dans une entreprise de **restauration rapide ou de vente à emporter** ou dans la **restauration collective**.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et **met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité**. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.



En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un **rythme de travail rapide** et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

Durée de la formation : 2 ans

Des enseignements généraux et professionnels :

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention santé environnements
- Français, histoire géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Langue vivante

14 semaines de PFMP réparties sur les 2 ans de formation

Les aptitudes requises :

- Motivation et dynamisme
- Aptitude au travail d'équipe et esprit de communication
- Apprécier le contact avec la clientèle
- Sens de l'organisation et d'adaptation
- Endurance face à un travail rapide et la station debout
- Avoir une attitude préventive et corrective

Pour quels métiers ?

Employé(e) en restauration rapide
Employé(e) en restauration collective
Employé(e) en cafétéria

Voies d'accès

Accessible après la 3^{ème} ou en 1 an après un CAP

Et après ?

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé barman
MC sommellerie
Bac pro Commercialisation et services en restauration



Pour en savoir plus : <https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/Lycees/cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria>