

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

Emilie HERBOMEZ :

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfai-aude.fr

CAP Production et service en restaurations

(rapide, collective, cafétéria) (diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 35317

Le CAP production et service en restaurations (rapide collective cafétéria) - CAP PSR - est un diplôme national en deux ans accessible après la troisième. Il s'adresse principalement aux élèves qui souhaitent acquérir des compétences dans le domaine de la restauration rapide, collective, ou en cafétéria.

Le CAP PSR permet d'acquérir des connaissances et des savoir-faire essentiels en matière de production alimentaire, de service client, d'hygiène et de sécurité. Il offre aussi la possibilité d'apprendre la gestion des stocks et l'utilisation efficace des denrées en cuisine, une compétence clé dans ce domaine !

L'objectif est de former des professionnels qualifiés dans le domaine de la restauration rapide et collective. Au cours de la formation, les apprenants apprendront à réaliser des repas et des plateaux-repas avec expertise. Ils sauront mettre en valeur des préparations culinaires et veiller à maintenir la propreté des lieux de vente.

➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

☞ Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Néant

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

☞ Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
Durée de la formation	2 ans (400 heures par an)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
Tarifs	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
Modalités de formation	Formation en présentiel	
Modalités d'évaluations	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
Méthodes pédagogiques	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
Moyens pédagogiques	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Date de l'enregistrement :
26/11/2019

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2026

CMA Formation Lézignan-Corbières
22 avenue des Genêts
11200 Lézignan-Corbières

CO.00.02.11-28 du 03.02.25 (web)

➤ PROGRAMME DE FORMATION

- BC01** - Production alimentaire
- BC02** - Service en restauration
- BC03** - Prévention-santé-environnement
- BC04** - Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- BC05** - Mathématiques – Physique-chimie
- BC06** - Éducation physique et sportive
- BC07** - Langue vivante étrangère
- BC08** - Arts appliqués et cultures artistiques (Bloc facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat pédagogique :

☎ 04.68.11.22.14
✉ secrétariat@cfai-aude.fr

➤ DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : CS desserts de restaurants, BAC Pro commercialisation et services en restauration, CS sommellerie.

Perspectives métiers : Agent en restaurations rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria.

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](#).

➤ LES + DE CMA FORMATION

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

Nelly LOPEZ

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation
Service orientation et accompagnement

☎ 04.68.11.22.04 / 04.68.11.22.15
✉ n.lopez@cfai-aude.fr

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

📍 LÉZIGNAN-CORBIÈRES

