



# Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

**MFR**  
DU RIBERACOIS  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

CERTIFICAT APTITUDE PROFESSIONNELLE

## FORMATION PAR ALTERNANCE



**MFR, ESPACE  
DE TOUS LES  
POSSIBLES !**



### OBJECTIFS

- Assurer au sein d'un établissement de restauration collective et/ou commerciale, ainsi que les restaurants à thème, les fonctions de production culinaire, de distribution alimentaires, d'entretien et d'accueil.
- 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.
- Il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.
- Il conseille les clients et leur présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il prend leur commande, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



### PRE REQUIS

- ◆ Avoir entre 15 ans et 29 ans.
- ◆ Après une 3<sup>ème</sup>.
- ◆ En 1<sup>ère</sup> après un CAP Cuisine ou Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, une 2<sup>nd</sup> GT, un BAC ou autre.
- ◆ Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



### EN ENTREPRISE

La formation en apprentissage associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA.

#### Statut de l'apprenti durant la formation :

- Salarié dans l'entreprise.
- Rémunération en fonction de l'âge.

### AU CFA

**Formation alternée :**  
Entreprise et CFA.

**Durée de la formation :**  
● 2 ans – 840 h pour les deux ans.

**Conditions d'admission :**  
● Entrée possible toute l'année sur Entretien initial.  
● Positionnement pédagogique en début de formation.

**Nombres de semaines :**  
12 à 13 semaines / an.



# CAP PSR



## CONTENU DE LA FORMATION



## APRÈS LA FORMATION



## NOTRE LIEU DE FORMATION

**MFR Du Ribéracois**  
 La Gare  
 24600 Siorac-De-Ribérac  
**Lucile GALINAT**  
 Chargée de mission apprentissage  
 05 53 91 94 94  
[cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr](mailto:cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr)  
[www.mfr-riberacois.com](http://www.mfr-riberacois.com)



### CONTENU DE LA FORMATION

#### Enseignement général :

- Français ;
- Histoire Géographie ;
- Education civique ;
- Anglais ;
- Mathématiques, Sciences ;
- Education physique et sportive.

#### Enseignement Technique et Professionnel :

- Pratique professionnelle ;
- Microbiologie, HACCP ;
- Science de l'alimentation ;
- Prévention, Santé, Environnement ;
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social ;
- Technologie Professionnelle (production, entretien, service).



### MODALITES D'EVALUATION

- ✓ Evaluations formatives.
- ✓ Evaluations certificatives par épreuves ponctuelles.



### POURSUITE D'ETUDES

- CAP Cuisine / Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant.
- BAC Pro Cuisine / Commercialisation et Service en Restauration.
- BAC Pro Hygiène – Environnement.

#### Mentions Complémentaires :

- Employé(e) traiteur, cuisinier en dessert en restaurant, ...

Source : <http://www.onisep.fr/>



### NOS PLUS

- Accompagnement et suivi dans la recherche d'entreprises ;
- Séjour d'intégration ;
- Voyages scolaires et pédagogiques ;
- Centre d'hébergement sur site avec service de restauration ;
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais » ;
- Accompagnement et suivi individualisé au CFA et en entreprise.

