

CAP P.S.R. (Production Service en Restauration)

PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé :

Le contrat d'apprentissage s'adresse aux jeunes de 16 ans à 29 ans révolus.

Certains publics peuvent entrer en apprentissage au-delà de 29 ans révolus : les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes en situation de handicap ou ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis :

Recommandés : Bonne représentation et vif intérêt pour les métiers de la restauration collective, maîtrise du français et des mathématiques de base (lire, écrire, compter).

Capacités d'adaptation et d'organisation, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle

Modalités et délais d'accès :

Modalités :

Le positionnement sur cette formation se fait :

Par une prise de contact, pour un entretien de motivation avec le responsable du dispositif d'apprentissage (M HARCHY Fabrice), (ufa@cspfruges.fr)(06.70.98.70.18).

Admission après validation et signature du contrat d'apprentissage.

Un dossier d'inscription sera transmis au candidat avant l'entrée en formation.

Délai : Toute l'année.

Tout contrat signé après le mois de janvier impliquera une adaptation de parcours, soit en volumétrie sur l'année, soit en année de formation.

Selon l'article L.6222-12 du code du travail :

« La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

« La date de début de la période de formation en centre de formation d'apprentis ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Obtenir le CAP PSR de niveau 3.

L'objectif est de permettre à un jeune de se former à une qualification sanctionnée par un diplôme (Certificat d'Aptitude Professionnel)

- *Production alimentaire.*
- *Service en restauration.*

Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas.
- Il procède à l'encaissement des prestations.
- Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements et du matériel.
- Il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement.
- Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Devenir un professionnel polyvalent de la production et du service en restauration :

Poursuite d'étude :

- CAP / Titre pro cuisine ([RNCP34095 - TP - CUISINIER - France Compétences \(francecompetences.fr\)](#))
- CAP / titre pro serveur. ([RNCP34422 - TP - Serveur en restauration - France Compétences \(francecompetences.fr\)](#))

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

- *Alternance d'apports théoriques et pratiques*
- *Plateau technique (cuisine collective), connexion internet, vidéoprojecteur et documents numériques utilisés lors des cours.*
- *Adaptations pédagogiques envisageables*

Modalités d'évaluation :

Évaluations formative orale ou écrite (pour la progression) et sommative (sanctionné par des notes).

Épreuves ponctuelles et en cours de formation (CCF) pour la validation du diplôme.

Suivi par un livret de l'évolution de l'apprenti en entreprise.

Validation :

*Validation du Certificat d'Aptitude professionnel diplôme de niveau 3 (CAP) **PSR***

La validation du diplôme doit se faire en une session, cependant, en cas d'échec, il est possible de garder les notes des disciplines supérieures à 10.

Cf article D 643-15 du code de l'éducation : « L'obtention d'une note supérieure ou égale à 10 sur 20 à une épreuve de l'examen donne lieu à la délivrance d'une ou plusieurs unités. Les notes et unités correspondantes sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention. Elles peuvent donner lieu à délivrance par le recteur de région académique d'attestations de réussite valables pour cette durée. »

Nombre de participants :

De 6 à 16 apprentis

Durée de la formation :

Durée de la formation 24 mois / 840 heures.

Deux années de 420 (entre septembre 2023 et juin 2025)

Rythme de l'alternance : 1 Semaine par mois, 12 semaines de présence en centre de formation par années de formation.

Démarrage de la première année 2023 : 18 septembre 2023.

Pas de période de congés pour l'apprenti lors des semaines de formation.

Tarifs de la formation :

Coût de la formation : en moyenne 7485 € variable selon l'OPCO de l'entreprise de prise en charge 2022.

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap :

La formation ayant lieu dans un établissement scolaire, ceux-ci sont conformes à l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr

Interlocuteur handicap de l'UFA Sainte Marie Fruges : Fabrice HARCHY

COORDONNÉES :

<p>Coordonnées de l'UFA Sainte-Marie Fruges Responsable du dispositif : M Fabrice HARCHY 31, rue du paradis 62310 Fruges Tel : 03.21.04.43.76 : 06.70.98.70.18 ufa@cspfruges.fr</p>	<p>Coordonnées du développeur CFA du secteur 10, rue Hubble 59626 Sainghin en Mélantois Tel : 03.20.35.90.55</p>
---	--

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :

Première session donc pas encore de taux à fournir

VALEUR AJOUTÉE :

- Plateau technique réel de cuisine collective d'établissement scolaire.
- Des réalisations seront régulièrement réalisées pour promouvoir le CAP PSR au sein de l'établissement.

CONTACT :

Directeur de l'établissement : Christopher BEHARELLE

Responsable de l'apprentissage : Fabrice HARCHY
31 RUE DU PARADIS
62310 FRUGES
03.21.04.43.76. / 06.70.98.70.18

ufa@cspfruges.fr