



## HÔTELLERIE RESTAURATION

### PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS : RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA

**RNCP : 35317-échéance**  
le 31/08/2026  
**Formacode : 42746**

### AVEC LE CAP EN APPRENTISSAGE



#### Le métier, les objectifs de la formation et les compétences visées

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration : restauration rapide, libre-service (cafétéria), restauration collective dans les structures publiques, privées ou associatives, (établissements scolaires, hospitaliers, hébergement pour personnes âgées, entreprises de fabrication de plateaux-repas). Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients, soucieux d'être informés sur les produits consommés
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre
- une utilisation croissante des outils numériques

#### Objectifs :

Sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP PSR

- Réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Met en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci.
- Assure la distribution et le service des repas.
- Procède à l'encaissement des prestations.
- Assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, 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.





## Contenus

### Bloc n° 1 Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

### Bloc n° 2 Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation.

### Bloc n° 3 Prévention-santé-environnement

### Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique

### Bloc n° 5 Mathématiques – Physique-chimie

### Bloc n° 7 Langue vivante étrangère (niveau A2)



#### Public concerné

Jeune 16-29 ans ou contrat de professionnalisation pour les + de 30 ans



#### Prérequis

Savoir lire, écrire, compter  
Motivation et cohérence du projet professionnel



#### Modalités d'accès

Test écrit et entretien de motivation



#### Délai d'accès à la formation

Nous consulter.



#### Méthodes et modalités d'évaluation

Évaluation sous forme de mise en pratique et de QCM en fin de formation



#### Personne en situation de handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.



#### Modalité de formation

Présentiel



#### Tarif \*

6979€/an (\*niveau de prise en charge annuel NPEC de 6000 à 7587€)



#### Financements

OPCO



#### Lieu

Lycée Sévigné  
151 rue de la Malcense  
59200 Tourcoing



#### Intervenants

Formateurs experts dans le domaine.



#### Durée de la formation

Formation en 2 ans  
Durée en centre : 420 h/an



#### Réunions d'informations collectives

Nous consulter

### Pour + d'infos

Retrouvez l'ensemble de nos dates de sessions et de réunions d'information collectives sur :



## Contactez-nous

**Greta Lille Métropole**

@ Contact.greta-lille@ac-lille.fr

☎ 03 20 74 67 10

**Xavier Leblanc**

Conseiller en formation continue

@ Xavier.leblanc@ac-lille.fr

☎ 06 20 47 38 65

**Lucia Tiberghien**

Assistante de formation

@ Lucia.tiberghien@ac-lille.fr

☎ 06 58 45 82 50