

CAP PSR – Production et Service en Restauration Rapide, Collective, Cafétéria

En apprentissage – 1^{ère} et 2^{ème} année - AIX LES BAINS

2^{ème} année - CHALLES LES EAUX - SOMMEILLER



OBJECTIFS

Obtenir le **CAP PSR – Production et Service en Restauration - rapide, collective, cafétéria**.

- Réaliser des préparations culinaires, des plats d'assemblage et les présenter dans un espace de distribution ou de vente alimentaire en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité

CONTENUS

Production alimentaire

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

Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre en charge les clients ou les convives
- Servir les clients ou les convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Matières générales

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

Avoir validé une première année de formation en CAP

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours

Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : 35 h
- Nombre de participants : 2 à 6 maximum
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe en mixité de public

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 3 (CAP, BEP)
- **RNCP : 35317**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles

Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **400 h**

En entreprise : **1207 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre



DATES PRÉVISIONNELLES

Du 01/09/2026 au 07/07/2028

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée Challes-les-Eaux
Frédéric ZEIGER – DDFPT – 04 79 72 86 13
frederic.zeiger@ac-grenoble.fr

Lycée G. SOMMEILLER – ANNECY
Samuel PICCO – DDFPT – 06 76 50 48 59
samuel.picco@ac-grenoble.fr

Lycée Marlioz – AIX LES BAINS
Franck CHAPEL – DDFPT – 04 79 35 25 09
franck.chapel@ac-grenoble.fr



Les lycées sont accessibles aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant, MC (futur CS) employé barman, Bac pro commercialisation et services en restauration, MC (futur CS) sommellerie

MÉTIER / DEBOUCHÉS

Caissier, Commerçant en alimentation, Vendeur en magasin, Vendeur-magasinier en fournitures automobiles...

→ Plus d'informations

[CAP PSR Onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

Indicateurs 2025

- Taux de réussite aux examens = **100 %**
- Taux de satisfaction = **90 %**
- Taux d'insertion professionnelle = **56 %**