



Mise à jour le 28/04/2026

Filière métier  
**Métiers du goût**

**CAP Production et Service en Restaurations**  
*Sur 2 ans*

**CERTIFIÉ PAR**  
le Ministère de l'Éducation nationale

**STATUT**  
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)  
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**  
2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

(\*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.  
(\*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

**OBJECTIFS**

À l'issue de la formation, le/la titulaire du CAP PSR «Production et Service en Restauration» sera capable de :

- Assurer la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile et la restauration collective
- En production, préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
- En service, réaliser la mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service
- Entretien des locaux et nettoyage des matériels et de la vaisselle
- En commerce, conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter
- Procéder à l'encaissement des prestations

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- CAP Cuisine en 1 an
- CAP CSHCR en 1 an (Commercialisation et Services Hôtel-Café-Restaurant)
- BAC. Pro. Cuisine en 3 ans
- BAC. Pro. Commercialisation et Service en Restauration en 3 ans

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Employé-e en Restauration
- Commis-e de Cuisine
- Commis-e de Salle

**CONTENU DE LA FORMATION**

**Production alimentaire :**

- Réalisation des opérations préliminaires
- Réalisation de cuissons
- Réalisation par assemblage, de mets destinés à être consommés

- Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps et dans l'espace
- Remise en température des plats cuisinés à l'avance en vue d'un service immédiat
- Mise en place des espaces et des matériels de distribution et de vente

#### **Service en restauration :**

- Mise en valeur des produits, des espaces de distribution/vente
- Accueil, information, conseil et service du client
- Encaissement des prestations

#### **Entretien des locaux, des équipements et du matériel**

Formation théorique : Prévention-santé-environnement (PSE) - Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique - Mathématiques, Sciences Physiques-Chimie - Langue vivante étrangère : anglais - Éducation Physique et Sportive - Technologie Culinaire Technologie Restauration - Sciences Appliquées.

#### **LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE**

Restaurants de collectivité, restaurants spécialisés, brasseries, hôtels, cafés, bars, traiteurs et restaurants traditionnels.

#### **MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIEES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE**

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires, des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients
- Encaisser les prestations
- Mettre en oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

\*\*\*\*\*

#### **PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION**

?? Participer au processus d'inscription FDME

Être issu-e de 3ème si 15 ans

??Nous contacter pour toute autre situation

#### **APTITUDES SOUHAITÉES**

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.  
Disponibilité pour des horaires décalés (soirée, week-end et jours fériés possible).  
Résistance à la chaleur et à une cadence soutenue.

#### **CALENDRIER**

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

#### **DURÉE**

400 heures / an

#### **TARIFS**

??**en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

Selon le niveau de prise en charge, un complément de financement (reste à charge) est demandé à l'entreprise

*A ajouter à partir de BAC+2*

?? **financement personnel** : nous contacter.

#### **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

## ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Examen final ponctuel

## HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

## ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

\*\*\*\*\*

**PRÉINSCRIPTION** [en ligne ICI](#)

**INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes** : 01 60 79 74 58 - [cuis.restau@fdme91.frboul.pat@fdme91.fr](mailto:cuis.restau@fdme91.frboul.pat@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

