



Mise à jour le 13/05/2026

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 CONFIÉES 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.
- **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

ÉVALUATION

HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : 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

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

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

