



HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

RNCP : 35317
CPF : 239 314
ROME : H2100

DEVENEZ AGENT EN RESTAURATION COLLECTIVE



AVEC LE CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION



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

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qui exerce son métier en restauration collective, rapide ou en cafétaria . Il réalise des préparations simples, met en place et réapprovisionne les espaces de distribution. Il accueille la clientèle, assure la distribution et le service des repas. Il assure des opérations d'entretien des locaux et des équipements et ustensiles de cuisine.

La formation s'articule autour de 3 blocs professionnels et des enseignements généraux* :

- > Production alimentaire
- > Service en restauration
- > Prévention, santé et environnement

** Si le candidat ne possède aucun diplôme à l'entrée en formation*

A l'issue de la formation le candidat sera capable de :

- > Réceptionner et stocker des

produits alimentaires et non alimentaires


- > Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- > Réaliser des préparations et des cuissons simples
- > Assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires
- > Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production
- > Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation
- > Prendre en charge des clients ou des convives
- > Assurer le service aux clients ou aux convives
- > Encaisser des prestations
- > Mettre en œuvre des prestations d'entretien manuelles et mécanisées dans les locaux





Contenus


Réception, déballage et rangement des marchandises. Traçabilité des marchandises.
Préparation des produits alimentaires (pesée, lavage, épluchage...)
Préparation et cuisson des préparations
Assemblage et dressage des préparations
Nettoyage manuel et mécanisé des matériaux et des équipements, tri des déchets
Mise en valeur des espaces de distribution
Accueil clientèle (commande, service, encaissement...)


 **Public concerné**
Tout public


 **Prérequis**
Prérequis : Satisfaire à l'entretien de motivation
Prérequis : Signer un contrat d'alternance

 **Modalités d'accès**
Test écrit et entretien de motivation.


 **Délai d'accès à la formation**
Nous consulter.

 **Méthodes et modalités d'évaluation**
Contrôle en Cours de Formation (CCF)


 **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**
Prise en charge OPCO

 **Financements**
Alternance

 **Lieu**
GRETA – Lycée Edouard Gand
70 Boulevard de Saint Quentin
80000 AMIENS

 **Intervenants**
Formateurs experts
dans le domaine.

 **Durée de la formation**
Du septembre 2021 à juin 2022
Selon votre profil et vos acquis, la durée de la prestation peut varier. Pour une réponse sur mesure, contactez-nous.

 **Réunions d'informations**
RDV individuel – nous contacter

Pour + d'infos

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



 **Contactez-nous**

Agence d'Amiens

@ greta.somme@ac-amiens.fr

 03 22 33 23 90