**Hôtellerie - Restauration**

|  |  |
| --- | --- |
| ***CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS*** | |
| **Objectifs professionnels**   * *Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l’autorité d’un responsable, exerce son métier dans les établissements de restauration collective, restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraisons à domicile) ou dans les entreprises de fabrications de plateaux conditionnés. Il assure les activités de préparation, d’assemblage et de mise en valeur des mets simples, tout en respectant les consignes et la réglementation relatives à l’hygiène et à la sécurité. Il accueille et conseille le client, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas et si nécessaire procède à l’encaissement des prestations. Il assure également des activités de nettoyage et d’entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle.*   ******Contenu**   * + *Production alimentaire*   + *Entretien*   + *Sciences Appliquées à l’alimentation*   + *Prévention, Santé, Environnement*   + *Service en restauration*   + *Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique*   + *Mathématiques-Sciences physiques et chimiques*   + *Education physique et sportive*   + *Langue vivante*   ******Pré-requis**   * *Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus*   ******Validation**  *- Certificat d’Aptitude Professionnelle ; Niveau 3*  ******Modalité de validation et reconnaissance des acquis**   * *CAP PSR en contrôle en cours de formation (CCF)* * *Attestation pour les formations SST*   ** Modalités pédagogiques (méthodes, moyens, rythme de l’alternance, suivi, …)**   * *Formation basée sur la pédagogie d’alternance avec des périodes de formation en centre complétées par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.* * *Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l’UFA* * *Suivi de l’apprenti à l’aide du livret d’apprentissage et des visites en entreprise*   ******Profil des intervenants**   * *Formateurs diplômés dans le domaine enseigné* * *Professionnels de la restauration*   ******Modalités et délai(s) d’accès**   * *Rechercher une entreprise d’accueil, ne pas hésiter à solliciter l’aide de l’UFA* * *Une fois l’entreprise trouvée, signer un contrat d’apprentissage* * *Se présenter à l’UFA, muni du contrat, afin d’obtenir un dossier d’inscription.* |  **Public visé**  *Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)*   **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*   **Durée du parcours**  *Durée en centre : 840 heures*   **Rythme de l’alternance** *2 ans avec 12 semaines de cours par année Contrat de 24 mois avec une période d’essai de 45 jours*   **Dates de formation**  *Démarrage : 01/09*  *Fin : 01/07*   **Lieu de formation**  *UFA des métiers de l’hôtellerie Raymond Mondon 4, boulevard de la Défense 57070 METZ*  03.87.36.81.80  [accueil.cfa@hotmail.fr](mailto:accueil.cfa@hotmail.fr)  [*https://lycee-hotelier-metz.fr/*](https://lycee-hotelier-metz.fr/)   **Tarif horaire**  ***Apprentissage :***  *Formation gratuite pour l’apprenti*  *Prise en charge par l’OPCO*   **Entrée-sortie permanente**  ☒ oui  ☐ non |
|  |  |

