PROGRAMME SERVICE EN RESTAURATION

CAP - PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (PSR)

CAP PSR



Préparez-vous à exceller dans le secteur dynamique de la restauration avec notre CAP - Production et Service en Restaurations. Acquérez les compétences essentielles en production culinaire et en service, tout en maîtrisant les normes d'hygiène et de sécurité. Destiné aux 15-30 ans avec une passion pour ce domaine, notre programme certifiant allie théorie et pratique, vous offrant un avenir prometteur dans la restauration rapide, collective ou en cafétéria.

PUBLIC CIBLE

- Jeunes de 15 à 30 ans souhaitant travailler en restauration
- Personnes motivées par le métier de service
- Candidats ayant un niveau 3ème
- Stagiaires désireux de suivre une formation en alternance
- Individus intéressés par la restauration rapide, collective ou de cafétéria

PRÉREQUIS

- Âge requis : entre 15 et 30 ans
- Niveau académique : 3ème
- Forte motivation pour le secteur
- Intérêt pour la formation en alternance
- Disponibilité pour un rythme alterné exigeant
- Capacité à travailler sous l'autorité d'un responsable

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les compétences techniques en production culinaire et service en salle
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Développer des compétences en communication et relation client
- S'adapter aux différents environnements professionnels de la restauration
- Travailler efficacement en équipe sous la supervision d'un responsable
- Gérer les approvisionnements et stocks de manière optimale
- Apprendre à utiliser et entretenir le matériel de cuisine

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques de production culinaire et de service en restauration rapide, collective et cafétéria
- Travailler efficacement sous l'autorité d'un responsable
- Adapter ses compétences aux besoins variés des établissements de restauration
- Assurer la satisfaction des clients par un service de qualité
- Développer une compréhension approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Intégrer les pratiques professionnelles en alternance et en situation réelle

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques et pratiques en cuisine et service
- Ateliers de mise en situation professionnelle
- Formation en alternance avec stages en entreprise
- Utilisation d'outils numériques pour l'apprentissage
- Simulations et jeux de rôle en restauration
- Visites pédagogiques de restaurants et cafétérias
- Encadrement par des professionnels expérimentés
- Suivi personnalisé et évaluation continue

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

- Introduction à la restauration: histoire, tendances actuelles
- Hygiène et sécurité alimentaire: normes et pratiques essentielles
- Techniques culinaires de base: préparation, cuisson, présentation
- Gestion des stocks et approvisionnement: méthodes et outils
- Service client: communication, attitude professionnelle
- Organisation du travail en cuisine: planification, coordination
- Utilisation de matériel professionnel: entretien, sécurité
- Adaptation à différents types de restauration: rapide, collective
- Intégration en entreprise: missions, enjeux de l'alternance
- Évaluation continue des compétences: feedback, progression

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Rythme : Rythme de l’alternance : 1 à 2 jours parsemaine en UFA et 3 à 4 jours enentreprise. Le calendrier peut varier pourtenir compte des périodes d’activitéfortes en entreprise. Le calendrierd’alternance est remis lors de l’inscription.
Entrées et sorties permanentes : Non