

Certificat d'Aptitude Professionnelle

# PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

Le ou la titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

Le CAP "PSR" débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (Mention Complémentaire) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- MC Sommelierie

PÉRIODES DE FORMATION **14**  
EN MILIEU PROFESSIONNEL : SEMAINES

Contact :

**Olivier CHARTON**  
Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques



olivier.charton@ac-dijon.fr  
03.86.60.36.28

