Formation Apprentissage
Année 2025 - 2026

CAP - Production et Service en Restaurations (PSR)

Hôtellerie-Restauration

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE BAUDIMONT ARRAS

🏅 **CODE RNCP :** 35317
NIVEAU : Diplôme de niveau 3
CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 02/03/2021
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2026
CODE NSF : 221
FORMACODE(S) : 42746 - 42729 - 42725
CODE ROME : G1803 - H2102 - G1603

🔗 **LIEN FRANCE COMPÉTENCES** : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/

PUBLIC

📄📌 Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

📄📌 Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

👤✔ Apprenants :
Être titulaire du DNB CFG ou niveau Troisième
Avoir 15 ans minimum au 31/12 de l'année d'inscription.
Accessible via VAE - http://www.vae.gouv.fr

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance

Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

🎯 L'apprenant en CAP Production et Service en Restaurations acquiert une double compétence en restauration collective et service.
Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration : restauration rapide, restauration commerciale libre service (cafétaria), restauration collective concédée ou directe (EPAH, établissements hospitaliers .
Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.
Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

PERSPECTIVES POST-FORMATION

🚀 Le titulaire du CAP Production et Service en Restauration exerce son métier dans différents secteurs en tant qu'agent polyvalent, employé de cafétaria, employé de restauration, équipier polyvalent :
• Service de restauration collective. Administrations. Entreprises. ...
• Nouvelles formes de restauration commerciale. Cafétéria. Restauration rapide. ...
• Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés. Transport aérien.
Poursuite d'études CAP CSCHR - CAP Cuisine - BP CSR – BP arts de la cuisine – Bac Pro Cuisine ou CSR

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
- Projets pédagogiques
- Equipements
- Réseau d'entreprises
- Réseau d'anciens élèves

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

🧩 Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
💡 Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

CAP - Production et Service en Restaurations (PSR)

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝Evaluation tout au long de la formation
Examen ponctuel en fin de formation
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Validation totale ou partielle par blocs de compétences.
Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

👥 Minimum 8 – maximum 20

📚 PROGRAMME

Bloc n° 1 Production alimentaire
Bloc n° 2 Service en restauration
Bloc n° 3 Prévention-santé-environnement
Bloc n° 4 Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique
Bloc n° 5 Mathématiques – Physique-chimie
Bloc n° 6 Éducation physique et sportive
Bloc n° 7 Langue vivante étrangère
Bloc n° 8 facultatif Arts appliqués et cultures artistiques

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

🏢 ENTREPRISES

restauration rapide,
restauration commerciale libre-service (cafétéria),
restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement, …),
entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

« Dispenses des matières générales si niveau supérieur déjà acquis ». Possibilité d'équivalences ou passerelles, voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

DURÉE DE LA FORMATION

⏱️ 800 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation et des dispenses d'épreuves obtenues)
📅 Début de la formation à compter de septembre

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et accès des publics en situation de handicap.
Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
🛠️ Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation
Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :
handicap@cfajeanbosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com
Service mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilité@cfajeanbosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

💶Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 7012€ . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
Article L.6211-1 : « **La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.** »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
50 %	**33 %**	**NC***	**NC***	**NC***

Lien Inserjeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

Fiche mise à jour le 18 mars 2026.

COORDONNÉES
UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
📞 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA
developpement@cfajeanbosco.fr
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com