

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.

Pré requis : Exigés : Maîtrise des savoirs de base (lire écrire compter)

Recommandés : Bonne représentation et vif intérêt pour les métiers de la restauration collective
Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

1. Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
2. Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique : (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Obtenir le diplôme d'état "CAP PSR" de niveau 3

UP1 : Production alimentaire

UP2 : service en restauration & nettoyage des locaux

UG1 : Prévention Santé Environnement

UG2 : Français – Histoire géographie-Enseignement

Moral et civique



UG3 : Mathématiques – Physique- Chimie

UG4 : Education Physique et sportive

UG5 : Langue vivante étrangère (Anglais)

Option : Arts appliqués

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.

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 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 :

Ce Certificat d'Aptitude Professionnelle PSR (Production et Service en Restauration) permet un accès direct dans la vie active. H2100 – Alimentaire et H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

Poursuite d'études possible CAP Cuisine <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26650/rncp/38430/>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Méthodes et moyens pédagogiques :

1. Formation en Alternance centre et entreprise (1 semaine/3).
2. Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée
3. Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
4. Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.



UFA VALAREP
Valenciennes

Centre de Formation & UFA VALAREP DAMPIERRE FORMATION
Siret : 78386335000014 - n° de déclaration d'activité : 31590770659
85 avenue de Denain (bât Alexandre 2^{ème} étage) 59300 VALENCIENNES
Tél : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr



Modalités d'évaluation :

1. Examen ponctuel en fin de formation
2. Epreuves de pratique professionnelle
3. Epreuves écrites et orales en enseignement général
4. Epreuves sportives suivant l'option



Validation : CAP PSR (en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP))

Possibilité de garder les bénéfices de notes en cas d'échec à l'examen pendant 5 ans et de repasser les blocs de compétences manquants en prolongeant le contrat d'apprentissage ou en signant un nouveau contrat.

Nombre de participants : 25 participants

Durée de la formation : 880 heures sur deux années scolaires

Tarif de la formation : Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise

15 508 € prise en charge par l'opérateur de compétences

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. 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.

Accessibilité : Accès pour les personnes à mobilité réduite et quel que soit le handicap

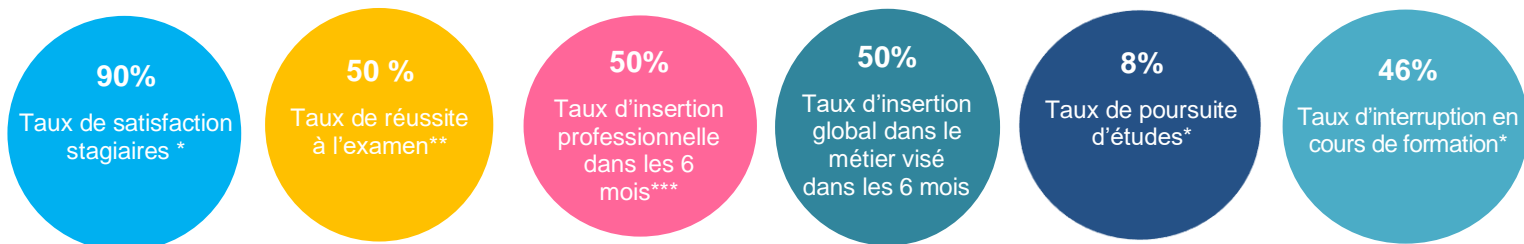
Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates et modalités de contact : Chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

RESULTATS DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



*Données issues de la consolidation des indicateurs pour l'année 2023-2024

Résultat examens session de juin 2024 / *enquête Insertion 01/25

VALEUR AJOUTÉE :

1. Individualisation des parcours de formation,
2. Point Info Ecoute accessible au centre.
3. Accès aux ressources pédagogiques (ENT, CDI, ...)
4. Accompagnement individuel



UFA VALAREP
Valenciennes

Centre de Formation & UFA VALAREP DAMPIERRE FORMATION
Siret : 78386335000014 - n° de déclaration d'activité : 31590770659
85 avenue de Denain (bât Alexandre 2^{ème} étage) 59300 VALENCIENNES
Tél : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

