Laho
TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

TOURISME, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CAP

Production et Service en Restauration (PSR)

Restauration rapide, restauration collective, cafétéria

NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 3 ANS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer sa commande
- Assurer la distribution et le service des repas, procéder à l'encaissement des prestations
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

PUBLIC VISÉ

Tout public

ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Finançable et rémunérée
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :
différent selon le centre choisi

AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)
PRO-A (période de reconversion)
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100 % présentiel

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique
Plateforme e-learning

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation
Evaluation finale *(jury / examen / dossier professionnel...)*

MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription
Entretien

DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

50%
Taux de réussite régional en 2025

65%
Taux d'insertion national en 2024

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

Document généré le 01/11/2026

CAP

Production et Service en Restauration (PSR)

Restauration rapide, restauration collective, cafétéria

PROGRAMME DE LA FORMATION *(détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)*

Bloc 1 - Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non-alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Bloc 2 - Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Enseignement général :

- Prévention - Santé - Environnement
- Français - Anglais
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Physique-chimie
- Education physique et sportive

Le CAP Production et service en restauration est également proposé en 2 ans à Laon.

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Agent en restauration rapide
Agent en restauration collective
Agent en cafétéria

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP - Cuisine
CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

INFORMATIONS LÉGALES

FRANCE compétences CERTIFICATION enregistrée au RNCP

RNCP42120 : CAP - Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)
Date de début de validité : 01/09/2026

Certificateur(s)

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :

LAON 03.23.27.00.10

Laho TERRE DE FORMATIONS
CCI HAUTS-DE-FRANCE

Retrouvez toutes les informations
sur laho-formation.fr