

La confiance peut sauver l'avenir



Unité de Formation des Apprentis - Antenne de Schiltigheim



CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION(S)

Rapide, Collective, Cafétéria



Cofinancé par
l'Union européenne

FICHE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

CAP Production et Service en Restauration(s)

La formation vous prépare au Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria).

Inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) n°**35317**

Nom du certificateur : Ministère de L'Education Nationale et de la Jeunesse. Date d'enregistrement de la certification : 26/11/2019.

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2026

Présentation du métier

Le ou la titulaire du CAP Production et Service en Restauration(s) 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 culinaire, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il confectionne, 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.

L'apprentissage qu'est-ce que c'est ?

Un contrat d'apprentissage est un contrat de travail. Ce contrat en alternance permet d'acquérir une formation professionnelle en entreprise et de suivre en même temps des cours dans un Centre de Formation d'Apprentis (C.F.A ou UFA). Cette formation est validée par un diplôme reconnu.

L'apprentissage permet une entrée progressive dans la vie active et valorise l'expérience, en entreprise.

Prérequis

Pour des jeunes, mineurs ou adultes, ayant un objectif professionnel dans les métiers de la Restauration :

- A partir de 15 ans si le candidat a finalisé la classe de 3^{ème} au collège,
- Âgés de 16 ans à 29 ans

- Maîtrise des savoirs de base :
 - Lire, écrire, compter (Niveau 3^{ème} ou A2),
 - Maîtriser le repérage dans l'espace et le temps,
 - Respecter la chronologie des actions dans une séquence donnée.

- Qualités attendues : Bonne résistance physique, respect de l'hygiène, rigueur, politesse, esprit d'équipe.

Modalités et délai sélection

- Entretien de Préadmission individuel pour présenter la formation et vérifier les prérequis,
- Si poursuite du processus, un entretien diagnostic pour aider à valider le projet,
- Test de positionnement pour s'assurer de l'appropriation des savoirs de base et proposer d'éventuels aménagements de formation.

L'équipe de l'UFA peut vous accompagner dans la recherche d'un contrat d'apprentissage auprès des entreprises de son réseau. Des stages de 2 semaines minimum pourront vous être proposés pour vous permettre de conclure un contrat auprès des entreprises envisagées.

Il existe une possibilité d'immersion au centre de formation et sur demande, en amont de votre inscription, pour y découvrir l'environnement de formation théorique et pratique à l'UFA.

Suite à l'entretien de préadmission, l'UFA confirmera dans un délai de 15 jours la pré-inscription en formation.

L'inscription à l'Unité de Formation par Apprentissage est différente de celle du système scolaire, **ce qui va valider officiellement votre inscription à la formation c'est date de la signature d'un contrat d'apprentissage** avec une entreprise.

Prochaines sessions

La signature du contrat d'apprentissage est possible **du 15 juin 2026 au 01 décembre 2026**



Dates de Formation 2026 - 2028

- Du 21 septembre 2026 au 31 août 2028

Le nombre de participants

Formation à petits effectifs, maximum 18 apprenants par niveau (1^{ère} année et 2nde année).

Objectifs

- Réaliser des ouvrages culinaires et en connaître les recettes
- Savoir prendre et préparer les commandes des clients
- Maîtriser la mise en place de la salle, sa remise en état et son entretien
- Participer à la qualité de l'accueil du service et du client
- Mettre en œuvre les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- Matières
 - Générales : Français/Histoire-Géographie/EMC – Maths/Physique/Chimie – Anglais – EPS – FLE (optionnel) –
 - Professionnelles : Production culinaire - Service en restauration – Chef-d'œuvre – Prévention/Santé/Environnement



Méthodes pédagogiques mobilisées

- Modalités pédagogiques : en présentiel.
 - Mise en situation réelle au Restaurant d'application avec clientèle locale
 - Méthode active sur plateau technique (cuisine professionnelle)
 - Méthode démonstrative, cours en présentiel avec supports écrits
 - Pratiques interactives écrites et orales
 - Enseignement optionnel en Français Langue Etrangère
 - Coanimation en FLE en Travaux Pratiques
 - Accompagnement personnalisé selon les besoins
 - Salles de cours de 20 à 50 m² équipées de tables individuelles, de chaises, d'un tableau, vidéoprojecteur.
 - Animation de groupe

Grâce à un partenariat, la formation est dispensée au sein du lycée Charles de Foucauld sur un principe de fonctionnement inclusif.

Les modalités d'évaluation

En cours de formation :

- Des évaluations orales et écrites,
- Des mises en situation notées au restaurant d'application



La validation du CAP par Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Les épreuves de CCF ont lieu dans le cadre même de la formation, en établissement et en milieu professionnel. Les apprenants sont interrogés à partir de supports de cours vus pendant l'année. Les activités et les supports d'évaluation prennent en compte la diversité des équipements utilisés pour la formation.



Suite de parcours, débouchés, passerelles

L'obtention du CAP Production et Service en Restauration donne accès aux fonctions d'Agent Polyvalent de Restauration, de Commis de salle, Commis de cuisine.

Les suites de parcours possibles hors UFA sont les suivantes :

- Mention Complémentaire de Cuisinier en desserts de restaurant (1 an)
- Mention Complémentaire d'Employé barman (1 an)
- Mention Complémentaire de Sommellerie (1 an)
- CAP Cuisine (1 à 2 ans)
- Baccalauréat professionnel Cuisine (2 à 3 ans)
- Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration (2 à 3 ans)

Durée

Alternance de semaines en entreprise et en centre de formation :

- De 845h à 938h (avec FLE) de formation sur 2 ans,
- Soit 30 semaines au centre de formation et 66 semaines en entreprise.

Tarifs

La formation est gratuite pour l'apprenti, aucune participation aux frais pédagogiques ne leur est demandée. Le financement est assuré par les Opérateurs de Compétences (OPCO) de l'entreprise qui vous embauche, via le coût contrat.

Des frais de restauration et de transports pourront être à charge de l'apprenti : *nous consulter* (Cf plus bas)

L'achat du 1^{er} équipement professionnel (vestes, pantalons et chaussures de cuisine et service) nécessaire pour la formation est remboursé à hauteur de 500 € par les OPCO.

Modalités : *nous consulter* (Cf plus bas)

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. L'UFA s'implique pour l'accueil d'un public diversifié et met à disposition son réseau de partenaires locaux qui permettent de sécuriser les parcours. Des orientations et adaptations pédagogiques sont possibles pour les jeunes concernés. Nous consulter pour la mise en place de mesures particulières (allongement de durée, soutien individuel en classe ou en dehors, aménagements de matériel...).

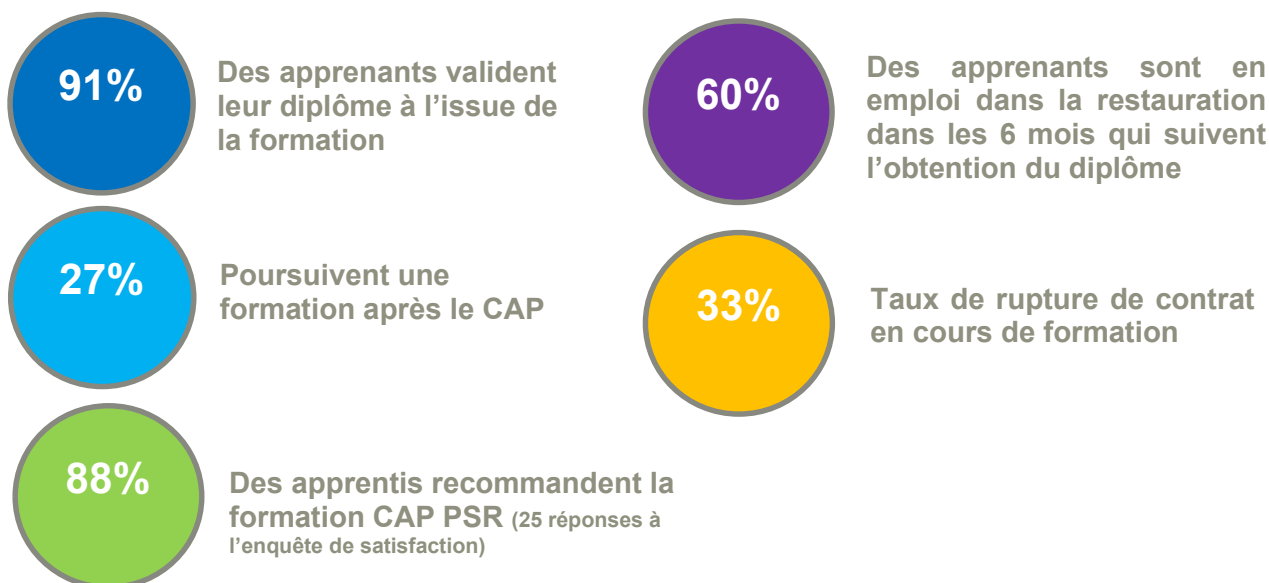
L'UFA dispose d'un référent handicap, qui est chargé d'accueillir, d'informer, d'orienter, et d'accompagner les personnes en situation de handicap pour adapter au mieux la formation à leurs besoins.

Pour toute demande, contacter :

Vincent FONTANELLE,
Référent Handicap de l'UFA
07 61 72 43 55

vincent.fontanelle@apprentis-auteuil.org

Indicateurs de résultats de la session 2024 – 2025



Indicateurs issus de la consolidation des enquêtes réalisées en Février 2026 (12 inscrits : 10 réussites sur 11 présents à l'examen) () Cf p. suivante*

Les « + » de la formation CAP PSR avec les Apprentis d'Auteuil :

- Formation à petits effectifs, dans une salle unique dédiée pour les cours théoriques,
- Des parcours de formation adaptés, pour individualiser les réponses aux besoins pédagogiques,
- Cours de Français Langue Etrangère (FLE) et coanimation en TP pour les apprentis allophones,
- Mise en pratique au Restaurant d'Application du Lycée Professionnel Charles de Foucauld,
- Accompagnement de parcours global (Entreprise, Social et Handicap) par un éducateur spécialisé dédié,
- Suivi en entreprise renforcé (au moins 4 visites/an),
- Accompagnement administratif individualisé des entreprises,
- Réseau d'entreprises du secteur qui partagent nos valeurs.

Sites internet de l'UFA:

<https://nord-est.apprentis-auteuil.org/unite-de-formation-par-apprentissage-schiltigheim>

<https://www.lyceefoucauld.fr/cap-psr/>

Pour contacter l'UFA :

Pour toute demande d'infos, privilégier l'adresse :

apprentissage.alsace@apprentis-auteuil.org

Responsable Administrative et la Vie Scolaire : 06 60 33 09 81

(*) « Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

UFA Apprentis d'Auteuil

Lieu de Formation :

Accueillie au Lycée Charles de Foucauld
1 Allée d'Athènes
67300 SCHILTIGHEIM

Pôle Formation Insertion Saint-Nicolas

27 avenue de l'Europe
67300 SCHILTIGHEIM



Apprentis d'Auteuil
Œuvre d'Église
Fondation reconnue d'utilité publique

40, rue Jean de La Fontaine
75 781 Paris Cedex 16
Tél. 01 44 14 75

La confiance peut sauver l'avenir