



FORMATION DE 2 ANS EN APPRENTISSAGE

RNCP : 42120 / Date de publication de la fiche : 22-04-2026

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CAP PSR PRODUCTION et SERVICE en RESTAURATION

PUBLIC CONCERNÉ

Les jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus.

Les travailleurs en situation de handicap peuvent entrer en apprentissage au-delà de 29 ans révolus.

PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Présenter un CV et une lettre de motivation.
- Effectuer un test de positionnement.
- Être intéressé par les métiers de la production culinaire.
- Être disponible pour travailler tous les jours de la semaine.
- Respecter les consignes de « savoir-être ».
- Avoir un contrat d'apprentissage.

Inscriptions selon les règles spécifiques à chaque statut. Les candidats sont reçus tout au long de l'année et positionnés sur les formations en fonction des dates d'ouverture.

OBJECTIFS

- Acquérir des compétences, devenir un professionnel dans le secteur de la restauration.
- Travailler en restaurant (d'entreprise, self, école...) pour préparer des entrées, des desserts, et préparations de type « snacking » et des grillades.
- Mettre en valeur les produits, entretenir le matériel, accueillir les clients,...
- Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance.
- Appliquer les protocoles HACCP.
- Maîtriser l'encaissement (vente à emporter).

CONTENU DE LA FORMATION

2 blocs de compétences professionnelles

- Production alimentaire
- Service en restauration

5 blocs de compétences professionnelles

- Prévention-santé-environnement
- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère

DURÉE / RYTHME

800 h minimum à la MFR
le reste en entreprise

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

– Formation par alternance –
S a i n t - É t i e n n e



CAP PSR PRODUCTION et SERVICE en RESTAURATION

TARIF

La formation est **gratuite et rémunérée** pour les apprentis (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les coûts définis).

PROFIL DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés et autorisés d'enseigner par l'Éducation Nationale.
Lauréat de la formation pédagogique des MFR.

RESPONSABLE DE L'ACTION

M. Pascal ARNAUD

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques: La MFR dispose de salles de classe adaptées aux apprentissages avec des moyens modernes (vidéo projection, son) et des plateaux techniques tels que : laboratoire de chimie, de physique, CDI et plateaux techniques.

Méthodes : Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR, Active, Interrogative...

Modalités : En présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

En CCF plus Épreuves Terminales.

INDICATEURS

- Taux de réussite : 90 %
- Taux poursuite études : 27%
- Taux d'interruption en cours de formation : 5 %
- Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 5 %

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/>

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

– Formation par alternance –
Saint-Étienne

Version 05/2026

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap



- Selon la demande, des adaptations et des aménagements seront mis en œuvre en fonction des besoins éducatifs particuliers de l'apprenti (Plan d'Accompagnement Personnalisé, Projet d'accueil individualisé), sous réserve que la situation de santé de la personne soit stabilisée, de l'absence de contre-indications à l'exercice de la profession et dans la limite d'aménagements raisonnables (loi du 11 Février 2005). Cette demande doit nous être précisée lors de l'entretien de recrutement.
- Nous accompagnons les stagiaires et les apprentis pour effectuer leurs démarches auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées.
- Référente handicap, délégation H+ (Mme Véronique PRIERE).
- Les locaux sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

ÉQUIVALENCE PASSERELLE

Débouchés professionnels:

Agent de restauration, Employé de Restauration collective / Employé de cantine / Commis de self / Employé de cafétéria / Employé de Snack-bar, Employé polyvalent de restaurant / Employé polyvalent de restauration, Equipier polyvalent de restauration rapide / Agent de Restauration rapide, Préparateur-vendeur en point chaud - de plats à emporter - de sandwiches.

Poursuite d'étude possible :

CAP Cuisine, CAP Commercialisation et Services. Bac Professionnel Cuisine, Bac Professionnel Communication et Services en Restauration.

38, rue du Docteur Paul Michelon • 42100 Saint-Étienne
Tel : 04 77 47 82 50 • Fax : 04 77 38 51 23 • mfr.st-etienne@mfr.asso.fr • www.mfr-stetienne.fr

