

CAP Production et Service en Restauration (PSR)

Niveau 3 - RNCP 42120 – FICHE PUBLIÉE LE 01/09/2026

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

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42120/>



OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du CAP « Production et service en restauration » (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 assure l'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel. Par ses activités, il contribue au confort des clients et convives, mais aussi à l'image de marque et de la 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.

PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française

- CAP en 2 ans : Niveau 3^{ème}

Durée de la formation adaptée en fonction des diplômes déjà obtenus.

DURÉE ET ALTERNANCE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

Accès à la formation toute l'année

COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54 et possibilité d'accompagnement personnalisé,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

INSCRIPTION

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal, s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 2 ans.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

LES MODALITES D'ACCÈS

En contrat d'apprentissage : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

En contrat de professionnalisation : pour obtenir le cerfa cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi ;
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
 - Le CFA travaille avec des livres numériques.
 - Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : pour l'obtenir
cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements
- Prévention Santé et Environnement (PSE)

Domaine général

- Français et Histoire – géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques et Sciences physiques
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Éducation physique et sportive

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP42120BC01 – Production alimentaire
RNCP42120BC02 – Service en restauration
RNCP42120BC03 – Prévention – Santé – Environnement
RNCP42120BC04 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
RNCP42120BC05 – Mathématiques - Physique-chimie
RNCP42120BC06 – Éducation Physique et Sportive
RNCP42120BC07 – Langue vivante étrangère

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Évaluations écrites, pratiques et orales en CCF ou en contrôle continu et bulletins semestriels.
- Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

AVANTAGES DE L'APPRENTISSAGE

- Un salaire tout au long de la formation. cliquer dans le dossier documents utiles ou [cliquer ici](#)
- La cotisation à votre future retraite.
- Prise en charge minimum de 50 % des abonnements de transports (entre le domicile et l'entreprise) par l'employeur.
- Un secteur d'activité en forte demande.
- Le bénéfice :
 - ✓ d'aide au logement,
 - ✓ de la mutuelle de l'entreprise (santé).
- Une carte d'étudiant pour réduction aux loisirs.
- Possibilité d'avoir une carte d'achat chez métro.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Agent en restauration rapide
- Agent en restauration collective
- Agent en cafétéria

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et Services HCR
- Certificat de Qualification Professionnelle Pizzaiolo

**Taux de présence
Session 2026**

100%

**Taux de réussite
Session 2026**

50%

**Taux de satisfaction
Session 2026**

95%

CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

CFMIH 54 – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : cfmih.cfa@cfmih54.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi
de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.

Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge



SCAN MOI