

Programme CAP PSR (Seconde Année)

Production Service en Restaurations

PROGRAMME

UP1 : Production Alimentaire

UP2 : Service en Restaurations

Et SST : Sauveteur Secouriste du Travail

MODALITE EXAMEN

Epreuves générales communes à tous les CAP

Epreuves professionnelle

EP1 : Production Alimentaire

EP2 : Service en Restaurations

MOYENS TECHNIQUES

- Salle de formation équipée avec Wi-Fi, vidéoprojecteur, Tableau blanc.
- Plateau technique équipé : Cuisine de collectivité, Restaurant pédagogique, matériels d'entretien,
- Centre de ressources équipé d'ordinateurs

- **Diplôme : RNCP 1149**
- **NIVEAU 3**
- **Durée de la formation : 12 MOIS**
- **Taux de réussite 2020 : 100%**
- **Taux d'insertion : ouverture 2020**
- **Taux de satisfaction : en cours**
- **Formation de 406 heures par an.**
- **Modalité : PRESENTIEL+E-LEARNING**
- **MISE A JOUR 07/2021**

