



**l'oasis**

porte ouverte vers l'avenir

Plus de 160 ans  
d'expérience  
dans le secteur  
du sanitaire  
et social

# CAP PSR

Production et Service en Restaurations

**Apprentissage 1 an**

RNCP : 1149

**L'apprenti(e) met en pratique ses acquis et se forge  
une expérience qui fera la différence au moment  
de se présenter sur le marché du travail  
ou pour un apprentissage en cuisine traditionnelle**

Pour tout renseignement  
contacter l'Oasis  
au 02 31 27 72 00  
[formations.pro@oasis-caen.fr](mailto:formations.pro@oasis-caen.fr)



## SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Restauration Rapide
- Cafeteria
- Collective

### LES +

- Diversité des activités de restauration, production et service
- Travail en équipe

## ACTIVITÉS VISÉES

- Assurer les préparations
- Mise en place des espaces de distribution ou de vente
- Entretien des espaces de production et de service

### LES +

- De nombreux employeurs recrutent en alternance
- 1<sup>er</sup> niveau d'entrée dans le secteur de la restauration

## EMPLOIS

- Equipier en restauration rapide
- Commis de cuisine collective
- Employé de cafeteria



**l'oasis**

porte ouverte vers l'avenir



**UFA l'Oasis – CFA Don Bosco**

18, rue de l'oratoire • 14000 Caen • 02 31 27 72 00  
[formations.pro@oasis-caen.fr](mailto:formations.pro@oasis-caen.fr) • [www.oasis-caen.net](http://www.oasis-caen.net)



Une formation aujourd'hui un  
métier demain...

## PUBLIC / PRÉREQUIS

- 1<sup>re</sup> année du CAP PSR
- Titulaire d'un CAP
- Situation de handicap : Contacter nous....
- Avoir l'esprit d'équipe
- Avoir une résistance physique
- Aimer le contact
- Être volontaire

## INSCRIPTION

- Dossier de candidature sur notre site internet : [www.oasis-caen.net](http://www.oasis-caen.net) ou par téléphone au 02 31 27 72 00

## DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

- Contrat d'apprentissage de 1 an
- Début de formation : rentrée scolaire
- Rythme : 2 jours en centre / 3 jours chez l'employeur

## RÉMUNÉRATION

### Contrat d'apprentissage rémunéré et formation gratuite

Rémunération en % du SMIC ou minimum conventionnel

Année d'apprentissage	- de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	+ de 25 ans
1 <sup>re</sup> année	27%	43%	53%	100%
2 <sup>e</sup> année	39%	51%	61%	100%

Possibilité d'aide au permis, d'aide au logement

## PROGRAMME DE FORMATION

- UP1 : Production Alimentaire
- UP2 : Service en restauration
- ET SST : Sauveteur Secouriste du Travail
- EG1 : Français et Histoire-géographie, Enseignement moral et civique
- EG2 : Mathématiques-Physique-chimie
- EG3 : Langue vivante étrangère
- EG4 : Education physique et sportive
- EG5 : Prévention Santé Environnement

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle en cours de formation : CCF
- Taux de réussite aux examens publiés sur notre site internet

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro ASSP
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et services
- Bac Pro Commercialisation et services