



# 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 En apprentissage 1 an

RNCP : 35317

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  
Cafétéria  
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 de Normandie  
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)



Don Bosco  
de Normandie

UNE FORMATION AUJOURD'HUI,  
UN MÉTIER DEMAIN

## PUBLIC / PRÉREQUIS

- 1<sup>re</sup> année du CAP PSR
- Titulaire d'un CAP
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap, nous consulter
- 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.
- De janvier à septembre.

## DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

- Contrat 1 an dont 406 heures de formation en Centre, cours théoriques, pratiques et évaluations + 140 heures de stage hors employeur
- 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
- 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
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
- Taux de réussite aux examens publiés sur notre site web

## POURSUITES D'ÉTUDES

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