



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



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^{er} niveau d'entrée dans le secteur de la restauration

EMPLOIS

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



PUBLIC / PRÉREQUIS

- 1^{re} 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 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
- 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 ^{re} année	27%	43%	53%	100%
2 ^e 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