



CAP • 2 ans

PSR

Production et Service en Restaurations
(rapide, collective, cafétéria)



LYCÉE POLYVALENT
ELISA LEMONNIER

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP « Production et service en restaurations » exerce son métier, sous l'autorité d'un responsable, dans les secteurs de la restauration suivants :

- **restauration rapide,**
- **cafétéria,**
- **restauration collective** (cantines scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, ...),

Lors de sa formation, l'élève apprend notamment à :

- Réaliser des préparations alimentaires simples, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en place les espaces de distribution, de vente et de consommation, sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller, prendre et préparer les commandes des clients.
- Assurer la distribution et le service des repas.
- Procéder à l'encaissement des prestations.
- Assurer des opérations d'entretien.



ACCES A LA FORMATION

Le CAP PSR se prépare **après la classe de 3^{ème}**, qu'elle soit classique ou SEGPA.

LES DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP PSR peut exercer les emplois suivants :

- employé de cafétéria,
- employé de restauration rapide,
- employé de restauration collective,
- agent polyvalent.

Ce secteur professionnel se caractérise notamment par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.

Etant donné l'évolution des habitudes alimentaires des français, il est actuellement en pleine expansion.



Après une expérience professionnelle et selon ses aptitudes, le titulaire du CAP PSR peut évoluer vers des postes offrant de plus larges responsabilités : responsable d'un point de vente, responsable de zone, chef d'équipe, ...



APRES LE CAP PSR

Après le CAP, le titulaire du CAP PSR peut rechercher un emploi et entrer dans la vie active.

Il est également possible de réaliser une poursuite d'étude et d'accéder à diverses formations telles que :

- Le CAP cuisine
- Le CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant
- Le Bac Pro Cuisine
- Le Bac Pro Commercialisation et Service en restauration.

Ces formations sont envisageables en statut scolaire ou par la voie de l'apprentissage. Elles permettent d'exercer ses compétences notamment en restauration traditionnelle.

LE CONTENU DE LA FORMATION

La formation inclut trois types d'enseignements :

1- Des enseignements professionnels

- Production alimentaire au sein de notre cuisine pédagogique
- Service en restauration au sein de notre restaurant pédagogique
- Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention
- Enseignements professionnels et français en co-intervention
- Réalisation d'un chef d'œuvre
- Prévention Santé Environnement

2- Des enseignements généraux

- Français, Histoire-Géographie
- Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques
- Physique – chimie
- Langue vivante
- Arts appliqués et culture artistique
- Education Physique et Sportive



3- Des cours de **Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation** sont également dispensés.

La formation dure 2 ans, sauf exception.

Aux enseignements pratiques et théoriques s'ajoutent 4 **Périodes de Formation en Milieu Professionnel (stages)** pour une durée totale de **14 semaines**.

