

CAP PSR

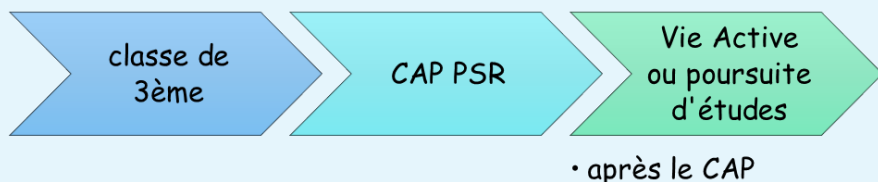
Production et Service en Restaurations

Formation sous statut scolaire

Profil d'entrée :

La formation s'effectue généralement en deux ans après la classe de 3ème.

Nombre de places offertes : **15**



Objectifs de la formation :

Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.



Contenu de la formation :

Cette formation de **deux ans** comprend des enseignements généraux, technologiques et professionnels, ainsi que **14 semaines de période de formation en entreprise**.

L'organisation des enseignements :

HORAIRES :

Enseignements généraux	CAP 1	CAP 2
Français, Histoire - Géographie	3h30	3h30
Anglais LV1	2h	2h
Mathématiques, Sciences Physiques	3h30	3h30
Prévention, Santé, Environnement	1h	1h
Arts Appliqués et Cultures Artistiques	1h	2h
Éducation Physique et Sportive	2h30	2h30
Enseignements de spécialité	CAP 1	CAP 2
Enseignements Techniques et Professionnels	18h	18h
Co-intervention et Chef d'Œuvre	3h	3h

Après le CAP PSR:

Exemples de formations possibles

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Vie active

MC Cuisinier en desserts de restaurant

MC Employé barman

MC Sommellerie

•Bac pro Commercialisation et services en restauration

Vie Active

Poursuite d'études possibles :

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire (MC) ou en 2 ans en bac professionnel.

CAP PSR

Mentions Complémentaires

BAC PRO



Stages :



Les périodes de formations en entreprise ont une durée de 14 semaines :

- Découvrir en profondeur le monde de l'entreprise, en participant pleinement à ses activités, en observant pour les comprendre les modes d'organisation et les relations humaines qui l'animent
- Approfondir et mettre en pratique des compétences techniques et professionnelles acquises ou en cours d'acquisition,
- S'informer, informer et rendre compte, par écrit, dans le cadre de la rédaction d'un rapport d'activité en entreprise structuré.

