



Les métiers

CAP PSRCC : derrière ce terme se cachent les employés qui travaillent dans les restaurants collectifs (hôpitaux, établissements scolaires, entreprises, administrations...) et dans la restauration commerciale (restauration en libre-service, restauration rapide ou à thèmes).

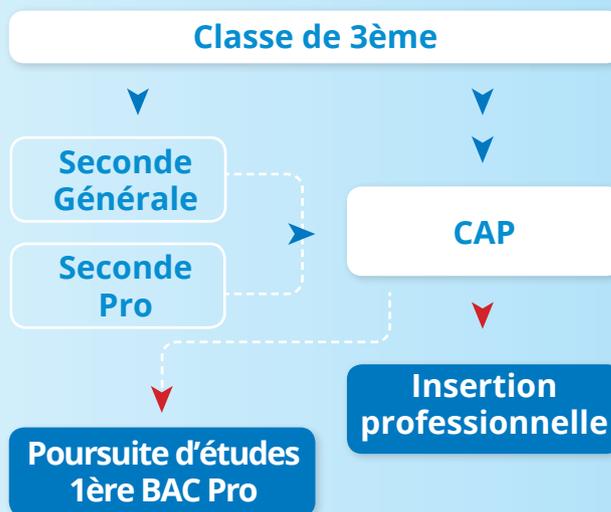
Cet agent exerce des fonctions de **production**, de **service** et de **communication** ; il entretient également les locaux et les équipements en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.



Conditions d'admission et inscriptions



L'admission s'effectue sur dossier après la troisième mais aussi lors de procédure de type passerelles après une seconde générale ou professionnelle.





Contenu de la formation

L'ensemble de la formation repose sur :

- un enseignement général (français, mathématiques, langues vivantes...),
- un enseignement professionnel théorique (sciences de l'alimentation, microbiologie appliquée, connaissances des milieux professionnels) et
- un enseignement professionnel pratique (réception-stockage, fabrication, conditionnement, accueil, informations, conseils, service du client et encaissement des prestations, entretien des locaux et des équipements, prévention et sécurité).

La formation contient également une période de **12 semaines en milieu professionnel**.

Débouchés et poursuite d'études



Poursuites d'études possibles :

Bac Pro
> domaine de la restauration

Informations utiles

Lycée Pablo PICASSO

Tél. 04 68 50 04 13

<https://pablo-picasso.mon-ent-occitanie.fr/>