

CAP

P roduction et S ervice en R estaurations

(rapide, collective, cafétéria)

Le CAP PSR c'est ...

... assurer des activités de préparation,
d'assemblage et de mise en valeur de mets simples
en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

L'élève réalise la mise en place des espaces de
distribution et de vente.

Il assure des activités de nettoyage et d'entretien
des locaux, des matériels et des équipements.

Il peut procéder à l'encaissement des prestations.

Il exerce sa profession dans les
établissements de production culinaire et/ou de
distribution alimentaire.



LPO A. LOUBATIÈRES

Boulevard des Hellènes
B.P. 60109

34304 AGDE Cedex
04 67 01 09 09

ce.030002t@ac-montpellier.fr

<https://lyc-loubatieres-agde.ac-montpellier.fr>

Le **CAP Production et Service en Restaurations** dure 2 ans en se partageant entre un enseignement général et un enseignement professionnel théorique et pratique.

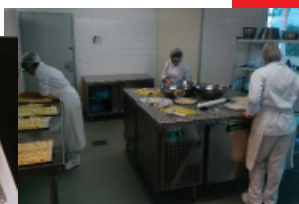
Enseignement général

Mathématiques, Physique-Chimie, Français, Histoire-Géographie, Anglais, Espagnol, Arts Appliqués, Education Physique et Sportive.

Enseignement professionnel théorique et pratique

Rôle 1 : Production alimentaire (réceptionner, stocker, réaliser, assembler, dresser, opération d'entretien)

Rôle 2 : Service en Restauration (Prise en charge des clients, service, encaissement, opération d'entretien)



... en stage

Le **CAP PSR** comprend également des périodes de formation en milieu professionnel.

Ces périodes de formation en milieu professionnel participent à développer les capacités d'autonomie et de responsabilité du futur professionnel. Elles s'effectuent en établissements de production culinaire et/ou en distribution alimentaire sur les 14 semaines durant les deux années.

... Après le CAP PSR ...

Le titulaire du CAP PSR a le choix soit de rentrer dans la vie active, soit de poursuivre ses études.

En rentrant dans la vie active, il peut travailler :

- dans la restauration collective dans les secteurs de la santé, de l'administration, des entreprises, de l'enseignement.
- dans la restauration commerciale (restauration rapide, vente à emporter, restaurants à thèmes)
- dans des entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (trains, bateaux)

En poursuivant ses études, il peut préparer :

- le Bac professionnel Restauration
- le Bac professionnel Hygiène environnement
- la mention complémentaire Employé traiteur
- Des autres CAP (Service hôtelier, cuisine, métiers de l'alimentation, etc...)