



CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE
EN RESTAURATION

CHAMPS PROFESSIONNELS

Préparations culinaires
par assemblage



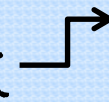
Accueil et service des
clients ou convives



Encaissement des
prestations



Entretien des équipements et locaux



RESTAURATION COLLECTIVE

- Hôpitaux - cliniques
- Collège - lycée - cantine scolaire
- Maison de retraite - EHPAD
- Cuisine centrale



RESTAURATION COMMERCIALE

- RESTAURATION RAPIDE :

Mc Do, Quick, KFC,

boulangerie, sandwicherie, kebab



- RESTAURANT CAFETERIAS :

- Flunh, Casino...



- RESTAURANTS A THEME :

Buffalo, Pizzeria, Crêperie...



FORMATION

Enseignement général : 8.5 heures

- Français , histoire géo, EMC
- Mathématique - sciences
- Anglais
- Arts appliqués
- EPS
- Prévention Santé Environnement + SST : Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignement Professionnel : 11.5 heures

- Préparation culinaire
- Service et vente des repas

Réforme du lycée Professionnel : 8.5 heures

- Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation
- Enseignement en co-intervention
- Réalisation d'un chef d'œuvre

STAGES OU PFMP

((périodes de formation en entreprise))

Elle comprend une formation en entreprise de **14** semaines

- 6 semaines la première année : 3 + 3 semaines dans 2 lieux différents
- 8 semaines en terminale : 4 + 4 semaines dans 2 lieux différents
- Le professeur principal guide les élèves dans leur recherche de stage.
- Il se fera dans une des structures citées précédemment.

Débouchés professionnels

Le titulaire de ce CAP peut travailler :

- Dans une cuisine collective dans les établissements scolaires, les maisons de retraites, les hôpitaux, les foyers d'hébergements.....
- Dans des restaurations commerciales rapides :
- Cafétéria
- Sandwicherie
- Boulangerie ...

Poursuites d'études :

☐ Tous les CAP :

- en 1 an si vous avez votre CAP PSR
- En 2 ans dans le cas contraire

☐ Tous les Bac Pro : niveau scolaire suffisant

- En 2nd Bac pro
- En 1ère Bac Pro

Dans tous les cas en formation initiale ou en apprentissage.

- **C'est une formation qui permet :**
- D'être spécialisé dans la restauration
- De trouver du travail : marché porteur
- De pouvoir côtoyer des clients
- De pouvoir vendre les produits que vous avez réalisé