

CAP

Production et Service en Restaurations : P.S.R.

Préparer, assembler, mettre en valeurs des mets simples, assurer le service et la vente en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité...



Le métier

Le titulaire du **CAP Production et Service en Restaurations** est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, réalise des préparations alimentaires simples et assure la vente et le service des produits prêts à emporter ou à consommer sur place.

Il assure aussi les opérations d'entretien des locaux et des équipements et l'encaissement des prestations.



Les qualités requises

S'adapter à différents types de restaurations : **rapide, collective et cafétéria.**

Respecter les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Accueillir et conseiller les clients, assurer leur confort, contribuer à l'image de marque et à la qualité de l'entreprise ou de l'établissement.
Travailler en équipe.



Formation en 2 ans

Enseignements généraux :

- Français
- Mathématiques
- Physique-chimie
- Anglais
- Histoire-géographie
- Education morale et civique
- Education Physique et Sportive
- Arts appliqués

Enseignements professionnels :

- **Pôle 1** : production alimentaire
- **Pôle 2** : service en restaurations
- Savoirs associés aux 2 pôles : Hygiène professionnelle, Technologies, Environnement professionnel et Sciences de l'alimentation.
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Réalisation d'un chef-d'œuvre
- Accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation





Périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.)

Elles sont **obligatoires** pour l'obtention du CAP.

Durée totale de **14 semaines** planifiées sur les 2 ans de formation qui complètent l'enseignement professionnel dispensé au lycée.



Diplômes

C.A.P. : Production et Service en Restaurations

S.S.T. : Sauveteur Secouriste du Travail



Après le CAP....

Insertion dans la vie active

Dans les différents secteurs de la restauration :

- Restauration rapide (fast-food...),
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria...),
- Restauration collective (établissements hospitaliers, EHPAD, établissements scolaires...).

Poursuite d'étude

En formation initiale ou en apprentissage :

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant
- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

