

CAP Production et Service en Restaurations (PSR)

(rapide, collective, cafétéria)

En Formation initiale ou apprentissage

Formation

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (PSR) : rapide, collective, cafétéria, est un professionnel qualifié qui sous l'autorité d'un responsable, est capable d'assurer la préparation et la mise en valeur de préparations simples, la prise de commande et l'encaissement mais aussi le service des repas, et l'entretien des locaux et des équipements. Par ses activités, il contribue au confort des clients et à l'image de marque de l'entreprise ou de l'établissement

Objectifs

- Réaliser des préparations culinaires simples
- Prendre les commandes des clients
- Encaisser les commandes des clients
- Assurer la distribution des préparations aux clients
- Entretien le matériel, les équipements et les locaux

Les secteurs d'activités

Le titulaire du CAP PSR exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective dans les structures publiques, privées ou associatives (établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergements pour personnes âgées, foyer logement ...)
- Entreprises de préparation de plateaux-repas (transport aérien, ferroviaire, routes/autoroutes ...)

Enseignements

Formation théorique :

Enseignement général :

- Français
- Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques/Sciences
- Éducation Physique et Sportive
- Anglais
- Accompagnement personnalisé
- Co-intervention
- Arts appliquées (épreuve facultative)

Enseignement professionnel :

- **Production alimentaire** (production des préparations et entretien)
- **Service en restauration** (distribution et service aux clients, entretien)

Périodes de formation en entreprise :

14 semaines sur un cycle de deux ans. Les PFMP seront réparties, sur chaque année de formation sur au moins deux secteurs suivants : Restauration rapide

- Restauration commerciale libre-service
- Restauration collective

Nos partenaires :

Quick / Mc Donald/ cafétéria « A la bonne heure » / Hôpital Nord / Newrest/ Les Myosotis/ La Renaudière/ restauration universitaire Tréfilerie/ collèges et lycées du secteur.

Lycée des métiers – UFA - Centre de Formation professionnelle Saint-Ennemond
8 – 10 rue du Pilat, 42 400 Saint-Chamond
Tél : 04 77 22 03 03

www.lpp-saintennemond.fr Mail : contact@lpp-st-ennemond.fr

