

CAP

Production et Service
en Restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

L'emploi

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) pourra accéder aux métiers suivants :

- Equipier polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide ou de restauration collective
- Agent polyvalent

Après expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes offrant davantage de responsabilités :

- Employé qualifié de restauration ;
- Chef d'équipe ;
- Responsable d'un point de vente...

Le titulaire du CAP PSR :

- Exerce des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
- Réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement
- Accueille, conseille le client, prend sa commande et procède à l'encaissement
- Assure des activités d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel

Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise. Il peut intervenir en restauration collective ou commerciale.

Joseph Wresinski
LYCÉE PROFESSIONNEL

10 Rue Valentin Haüy
49000 Angers
02 52 09 41 01

contact@lyceejosephwresinski.fr

www.lyceejosephwresinski.fr

CAP

Production et Service
en Restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

Joseph Wresinski
LYCÉE PROFESSIONNEL

Pour qui ?

- Post 3^{ème} (générale, SEGPA, prépa métiers)
- Post dispositif (ULIS, DIMA, MLDS)
- Réorientation

Selon le parcours du jeune, formation en 1, 2 ou 3 ans

Les qualités requises

- Une grande rigueur au niveau de l'hygiène
- Un travail soigné
- Une aptitude à travailler en équipe
- Des qualités relationnelles
- Du dynamisme
- De l'adaptabilité



Les enseignements

En centre de formation

Enseignement général commun à tous les CAP

- Français
- Mathématiques
- Arts appliqués
- Anglais
- Histoire-géographie
- Physique-chimie
- Enseignement moral et civique
- Education physique et sportive
- Prévention santé environnement

Enseignement professionnel :

- Techniques de production alimentaire
- Techniques de service en restauration
- Savoirs associés à ces techniques professionnelles portant sur l'environnement professionnel, les technologies, l'hygiène professionnelle, les sciences de l'alimentation
- Des enseignements généraux articulés avec les enseignements professionnels, grâce à de la co-intervention de professeurs
- La réalisation d'un chef d'oeuvre pour chaque élève
- Un accompagnement personnalisé et une aide à la poursuite d'étude ou à l'insertion professionnelle.

En milieu professionnel

14 semaines sur les 2 années de formation.



« Le titulaire de cette formation prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. »

Joseph Wresinski
LYCÉE PROFESSIONNEL



Poursuite d'études

- BAC PRO dans le secteur de la restauration (pour les élèves d'un bon niveau)
- Autre CAP
- Formation complémentaire

