

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

■ P.S.R.

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

2^{ème} année de formation possible en contrat d'apprentissage



Préparer des repas - Servir

J'aimerais réaliser des préparations culinaires en restaurations rapide, collective, cafétéria

Les qualités nécessaires

rigueur au niveau de l'hygiène, aptitude à travailler en équipe, qualités relationnelles, dynamisme, adaptabilité

■ P.S.R.

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

Durée de la formation

2 ans

Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective cafétéria) est un professionnel qualifié et polyvalent qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans des établissements variés.

Il assure 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. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement. Il accueille, conseille le client, prend sa commande et procède à l'encaissement. Il assure des activités d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériels.

Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

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

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service,
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives,
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

Exemple(s) de métier(s) : équipier 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...

Contenu de la formation

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

Enseignement Général

Français,
Histoire-Géographie,
Enseignement moral et civique
Mathématiques
Physique - Chimie
Anglais
Arts appliqués
Education physique et sportive

- Enseignements généraux articulés avec les enseignements professionnels, grâce à de la co-intervention de professeurs
- Réalisation d'un chef d'œuvre pour chaque élève
- Accompagnement personnalisé et une aide à la poursuite d'étude ou à l'insertion professionnelles

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

14 semaines sur le cycle de 2 ans

Poursuite d'études

autre CAP

baccalauréat professionnel dans le secteur de la restauration (pour les élèves d'un bon niveau)

Exemples de formations poursuivies :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration