

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) permet de former un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exercera son métier dans différents secteurs de la restauration (rapide ou de vente à emporter, collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas).

Le CAP PSR se décline en deux blocs de compétences professionnelles :

- EP1 - Production alimentaire.
- EP2 - Service en restauration.



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ACADÉMIE DE LYON - RÉGION RHÔNE-ALPES

Adresse :

2 rue HO CHI MINH
69120 VAULX-EN-VELIN

Téléphone : 04 37 45 20 00

Fax : 04 37 45 20 19

Messagerie : ce.0693045k@ac-lyon.fr

LYCÉE LES CANUTS—VAULX EN VELIN

CAP Production et Service en Restaurations



ACCÈS A LA FORMATION

- Élève sortant de SEGPA
- Élève sortant de 3^{ème}
- Élève sortant de seconde (réorientation)

QUALITÉS REQUISES

- Soins, propreté, hygiène
- Organisation
- Dextérité
- Capacités d'adaptation
- Goût pour le travail en équipe

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de la formation, l'élève est capable de :

En production :

- réceptionner et entreposer les produits ou les plats préparés ;
- assembler et mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ;
- conditionner et remettre à température les plats cuisinés.

En service :

- assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement
- conseiller le client et lui présenter les produits ;
- procéder éventuellement à l'encaissement des prestations ;

Pour l'entretien :

- nettoyer et ranger les ustensiles de production ainsi que les locaux.

ORGANISATION DES ÉTUDES

► DURÉE DE LA FORMATION :

2 ans

► ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (~ 18h par semaine)

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention Santé - Environnement

► ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL (~ 12 par semaine)

- Français
- Histoire - Géographie, Education morale et civique
- Mathématiques, Sciences
- Langue vivante (facultatif)
- Arts appliqués
- Education Physique et Sportive

Réalisation d'un Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel

► PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont des phases déterminantes pour l'obtention du diplôme.

La durée de la P.F.M.P. est de 14 semaines réparties sur les 2 années de formation.

Ces périodes permettent à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en exerçant des activités en situation réelle.

LES DÉBOUCHÉS

- Agent en restaurations rapide
- Agent en restauration collective (mairies, écoles, hôpitaux, entreprises...)
- Agent en cafétéria.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

LES POURSUITES D'ÉTUDES

CAP des métiers de l'alimentation

Bac Pro Hygiène Propreté Stérilisation

Bac Pro Commercialisation et services en restauration

Bac Pro cuisine

Bac Pro Commercialisation et services en restauration