Lycée
Brossaud Blancho

PSR
Production et service en Restaurations

2 ans

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective cafèterait) est 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 matériel.

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

Pour cette formation, vous devez ...

Le CAP PSR s'adresse à des élèves de 3ème (générale, Prépa Métiers, SEGPA...), qui envisagent d'entrer rapidement dans le monde du travail. La durée de la formation est de 2 ans.

DOMAINES D'ACTIVITE

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

METIERS

Agent polyvalent, Employé de cafétéria, Employé de restauration, Employé de restauration rapide, Employé de restauration collective, Equipier polyvalent.

EVOLUTION DE CARRIERE

Employé qualifié de restauration, Chef s'équipe, responsable d'un point de vente.

ACTIVITES PEDAGOGIQUES SPECIFIQUES A LA FORMATION

- Tronc commun : Français, Histoire/géographie, Math/sciences, Anglais, EPS, Arts appliqués.
- 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.

FORMATION EN ENTREPRISE

La période de formation en milieu professionnel (stage) est d'une durée de 14 semaines sur 2 ans.

QUALITÉS REQUISES POUR LA FORMATION

- une grande rigueur au niveau de l'hygiène : soin et minutie
- travail en équipe
- qualité relationnelle pour le service
- dynamisme
- adaptabilité

APRÈS...

L'obtention du CAP

- Un autre CAP
- Bac Professionnel (Très bon niveau)

Pour le secteur de la restauration rapide, qui est très dynamique, il crée entre 5 000 et 10 000 emplois chaque année.

Ces emplois sont majoritairement en CDI (91 %) offrent de réelles perspectives de promotion interne (70 % du personnel d'encadrement a commencé en qualité d'agent polyvalent)

euroscol

GRETA CFA — La référence formation

LYCÉE DES MÉTIERS

10, avenue Pierre de Coubertin - BP 270 - 44616 SAINT-NAZAIRE CEDEX
Tél. 02 40 53 30 02 - Fax 02 40 53 74 15 - Email : ce.0440074S@ac-nantes.fr
http://brossaud-blancho.paysdelaloire.e-lyco.fr/

TECHNICIEN D'USINAGE

3 ANNÉES

LYCÉE HOUSSAUD-BLANCHO
10, avenue Pierre-de-Coubertin - BP 270 - 44610 SAINT-NAZAIRE CEDEX
Tél. 02 40 53 30 02 - Fax 02 40 53 74 15 ce 0440 0 2 4 5 0 @ ac-nantes.fr
http://lycee-aud-blancho.pays-de-la-loire.fr/