

Quelques chiffres...

- ➔ **2** ans de formation
- ➔ **1** diplôme Education Nationale
- ➔ **16** semaines de stage en entreprise sur 2 ans (soit 2 x 4 semaines/an)
- ➔ **1** poursuite d'études à envisager et à préparer



Lycée Professionnel Régional
Léon Blum

✉ **1111 bd Léon Blum
83300 DRAGUIGNAN**

☎ **04.94.50.20.60**

🌐 **www.lycée-léon-blum.fr**



**ACADÉMIE
DE NICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



CAP

Production et
Service en
Restauration



Le titulaire du CAP PSR

est un **professionnel qualifié** qui, sous l'autorité d'un responsable, **exerce son métier** dans les **établissements de production culinaire** et/ou de **distribution alimentaire**.



Les emplois proposés sont dans :

- **les services de restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives relevant :**
 - ↪ des administrations et des entreprises
 - ↪ de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées...)
 - ↪ des établissements scolaires & universitaires
- **les nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile) :**
 - ↪ restauration en libre service (cafétéria.....)
 - ↪ restauration rapide (vente au comptoir en conditionnements jetables) :
 - ↪ sandwicherie, viennoiserie, hamburgers...
 - ↪ restauration à thèmes
- **les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).**

Les principales activités concernent :

- les **activités de préparation**, d'assemblage et de **mise en valeur des mets** simples
- le **respect des consignes** et de la **réglementation** relatives à **l'hygiène et à la sécurité**
- la **mise en place des espaces de distribution ou de vente** et leur réapprovisionnement au cours du service
- les **activités de nettoyage et d'entretien** des locaux, des matériels, de la vaisselle
- le **conseil aux clients** et la **présentation des produits prêts à consommer** sur place ou à emporter
- **l'encaissement** des prestations

Les qualités nécessaires sont :

- être **dynamique**
- avoir **une bonne résistance physique & mentale** (station debout prolongée)
- aimer **travailler en équipe**
- avoir **une bonne compréhension des consignes** écrites et orales
- **être sensible** aux problèmes d'**hygiène** et **sécurité**

Les débouchés après ce CAP sont :

- **la vie active**
- **la poursuite d'études pour une formation complémentaire :**
 - ↪ CAP Service en Café Brasserie
 - ↪ CAP Cuisine Traditionnelle
 - ↪ CAP Pâtisserie
 - ↪ CAP Traiteur
 - ↪ BAC pro Cuisine ou CSR

Les enseignements concernent :

- **à 50 %, les matières générales :**
 - ↪ français, hist. géo -éducation civique
 - ↪ mathématiques-sciences physiques
 - ↪ anglais
 - ↪ arts appliqués
 - ↪ éducation physique et sportive
 - ↪ aide personnalisé /consommation
- **à 50 %, les matières professionnelles :**
 - ↪ préparation culinaire
 - ↪ mise en place, vente
 - ↪ entretien
 - ↪ microbiologie
 - ↪ connaissance du milieu professionnel
 - ↪ sciences de l'alimentation
 - ↪ prévention santé environnement
- **l'accompagnement personnalisé/la consolidation**
 - ↪ en matière générale et en matière professionnelle
- **Le chef d'œuvre en première et terminale**



Les diplômes préparés :

- **le diplôme final : le Certificat d'Aptitudes Professionnelles (= CAP)**