

Quelques chiffres...

- ➡ **2** ans de formation
- ➡ **1** diplôme Education Nationale
- ➡ **14** semaines de stage en entreprise sur 2 ans
- ➡ **1** poursuite d'études à préparer (Bac Pro ou CS)
- ➡ **1** insertion professionnelle rapide



Lycée Professionnel Régional
Léon Blum



**1111 bd Léon Blum
83300 DRAGUIGNAN**



04.94.50.20.60



www.lycee-leon-blum.fr



**ACADÉMIE
DE NICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

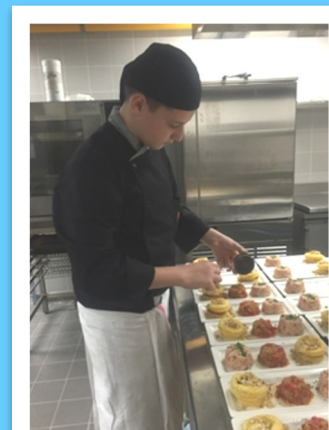
**RÉGION
SUD**



**PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR**

CAP

Production et
Service en
Restaurations



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...
- **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**
- aimer **le contact client**

Les débouchés après ce CAP sont :

- **la vie active**
- **la poursuite d'études pour une formation complémentaire :**
 - ↗ CAP Cuisine
 - ↗ CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant
 - ↗ Bac pro Commercialisation et Services en Restauration
 - ↗ Diverses Certificat de Spécialisation (CS)

Les enseignements concernent :

- **à 50 %, les matières générales :**
 - ↗ français, histoire-géographie
 - ↗ mathématiques-sciences physiques
 - ↗ anglais
 - ↗ arts appliqués
 - ↗ éducation physique et sportive
 - ↗ prévention santé environnement
- **à 50 %, les matières professionnelles :**
 - **cours pratiques :**
 - ↗ préparation culinaire
 - ↗ service client et encaissement
 - ↗ entretien des locaux et vaisselle
 - **cours théoriques :**
 - ↗ connaissances professionnelles
- **l'accompagnement personnalisé** (en matière générale et en matière professionnelle)
- **le chef d'œuvre en première et terminale**



Les diplômes préparés :

- **le diplôme final : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (= CAP)**
 - ↗ au cours de l'année de Terminale et en contrôle en cours de formation (CCF)