

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



**ACADEMIE
DE NICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



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)