

**CAP en 2 ans après la
classe de 3^e avec des cours
au lycée et 14 semaines de
périodes de Formation en
Entreprise (PFMP)**

17, rue Capitaine de Canson
07100 Annonay
Tél : 04 75 32 41 50
Fax : 04 75 32 41 51

Mel : ce.0070002p@ac-grenoble.fr
<https://montgolfier.ent.auvergnhonealpes.fr/>

CAP PSR

" Production et Service en Restaurations "

Le CAP PSR (rapide, collective et cafétéria) a pour objet de former des personnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

En fonction des activités des entreprises, les secteurs d'intervention visés sont :

- La restauration rapide
- La restauration commerciale libre-service
- La restauration collective
- Les entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés.

Le titulaire du CAP PSR intervient dans :

- La réalisation et la mise en valeur des préparations alimentaires simples
- La mise en place et le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- L'accueil et le conseil du client et la prise de commande
- La distribution et le service des repas et l'encaissement des prestations
- Les opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel

Qualités requises :

- Etre motivé
- Avoir l'esprit d'équipe et d'initiative
- Avoir une bonne résistance physique
- Etre respectueux et autonome
- Aimer la communication
- Avoir une bonne tenue et hygiène corporelle



Les Enseignements Théoriques :

Enseignement général :

- Français, Histoire-Géographie, Éducation à la citoyenneté
- Langue vivante
- Mathématiques - Sciences
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués – Cultures artistiques
- Prévention – Santé - Environnement

Enseignement professionnel :

- Techniques de production, de distribution et d'entretien
- Technologie
- Microbiologie
- Sciences de l'alimentation

Les Enseignements Pratiques :

En atelier : (cuisine et restaurant pédagogique)

- Production alimentaire
- Service en restauration

LA FORMATION

S'ARTICULE ENTRE :

Le lycée : - Enseignement théorique (général et professionnel)
- Enseignement pratique (en atelier)

En entreprise : 14 semaines sur les 2 ans



Périodes de formation en milieu professionnel :

14 semaines de stages sur les 2 ans de formation dans deux secteurs professionnels différents :

- Restauration collective (Ephad-Hôpital-Lycées-Collèges Entreprise privées...)
- Restauration commerciale (Cafétéria -Restauration rapide-Snack.)



Après le CAP

- Insertion dans la vie active (Employé qualifié en restauration collective, de cafétéria, rapide...Equipier...Responsable de préparation...)
- Poursuite en CAP en 1 an (Cuisine Serveur) ou Mention Complémentaire (Barman)

