



LYCÉE POLYVALENT SIMONE VEIL

RÉVÉLER ET PROMOUVOIR
TOUS LES TALENTS DE DEMAIN

CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

« RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA »

ACCÈS À LA FORMATION

- Formation accessible aux élèves de 3^{ème} Prépa-Métiers, SEGPA, classe ULIS et 3^{ème} générale.



► INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Lycée Polyvalent Simone Veil - 21 rue Evariste Galois 19100 Brive

☎ 05 55 873 873

www.lpo-simone-veil.ac-limoges.fr

CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

« RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA »

QUALITÉS REQUISES

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

CARACTÉRISTIQUES DE LA FORMATION

- 15 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel. Ces PFMP réparties sur deux ans permettent à l'élève :
 - de travailler en situation réelle,
 - de s'insérer dans une équipe de travail,
 - d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.
- Cette période est obligatoire pour prétendre à l'examen.
- Enseignements professionnels renforcés Production alimentaire et Services en restauration (18h en moyenne par semaine)



MÉTIERS

Le ou la titulaire du CAP PSR prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la **préparation des repas** dans :

- les établissements de restauration rapide, (ex :cafétéria)
- de vente à emporter,
- la restauration collective,
- les entreprises de fabrication de plateaux-repas (transport aérien, ferroviaire...).

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécu-

rité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie, forme, décontamine et range les ustensiles de production et les locaux.



POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire), avec un très bon dossier en CAP ou en 2 ans, en bac professionnel.

Exemple(s) de formation(s) possible(s) :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et service en Restauration
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac Pro Hygiène, Propreté, Stérilisation (Lpo Simone Veil)