

Quels débouchés professionnels ?

Professionnel qualifié, le titulaire du CAP PSR prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas, le service et / ou la vente de mets, l'entretien du matériel et des locaux.

Il exerce ses activités dans différents secteurs :

Services de restauration collective :

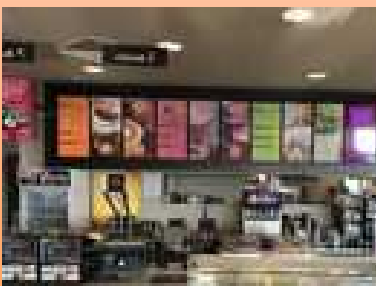
les cantines des hôpitaux, des entreprises, des écoles, des Maisons de retraite (EHPAD)

Nouvelles formes de restauration commerciales :

Restauration en libre-service: cafétéria

Restauration rapide : sandwicheries, fastfood

Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés : pour les trains, les avions



Poursuite d'études ?

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont envisageables.



Sur dossier :

☞ Mention Complémentaire d'aide à domicile

Sur concours :

☞ Agent territorial

Autres poursuites possibles :

☞ mention complémentaire barman

☞ mention complémentaire traiteur

☞ sur dossier un bac professionnel cuisine ou commercialisation et service en restauration



Lycée Jean Moulin

Avenue des MARTYRS DE LA RESISTANCE

BP 745 — 34521 BEZIERS Cedex

Téléphone : 04 67 35 59 87

Mail : ce.0340011c@ac-montpellier.fr

Contact - Directeur Délégué aux formations du secteur
sanitaire social



Certificat d'aptitude professionnelle PSR



CAP PSR

Production et Service en Restaurations

Un parcours réussi dans la voie professionnelle



Lycée Jean Moulin

Béziers

QUALITÉS REQUISES

- Avoir une bonne résistance physique
- Avoir le sens du contact avec la clientèle
- Etre dynamique
- Avoir un esprit d'équipe
- Etre autonome
- Prendre des initiatives
- Etre organisé(e)
- Avoir un langage oral adapté et correct.



LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Production culinaire :

Préparations chaudes et froides

Contrôle qualité



Service et distribution :

Mise en place des espaces de vente

Accueil, information et conseils aux clients

Service, distribution des plats cuisinés

Vente et encaissement



Opérations d'entretien

Remise en état et rangement des locaux et des équipements



CONTENU DE LA FORMATION

Une formation théorique et pratique

qui dure 2 ans

Au programme :

Des matières générales : français, mathématiques, histoire-géographie, enseignement moral et civique, langue vivante, sciences physiques, EPS, arts appliqués et prévention santé environnement.

Des matières professionnelles avec des compétences à acquérir (savoir-faire et savoirs associés)

Savoir-faire :

Productions de Préparations chaudes et froides

Mise en place de la distribution et du service au client

Entretien des locaux, des matériels et des équipements

Savoirs associés :

Microbiologie appliquée

Science de l'alimentation (étude des produits alimentaires, des besoins alimentaires et de l'équilibre)

Des périodes de formation en milieu professionnel :

14 semaines obligatoires réparties sur les 2 ans.

Elles permettent :

- ⇒ D'apprendre à travailler en situation réelle.
- ⇒ De s'insérer dans une équipe de professionnels.
- ⇒ De mettre en œuvre ou acquérir des compétences.
- ⇒ De développer les capacités d'autonomie et de responsabilité du futur professionnel.