

CAP PSR

Production et Service en Restauration

➤ Missions

- Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur de plats simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité ;
- Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle ;
- Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

➤ Organisation des études

-Durée :

2 ans après la classe de troisième.

-Enseignement général :

Français, Histoire, Géographie, EMC, Mathématiques sciences, Langue vivante A, Arts appliqués, Éducation physique et Sportive., Prévention santé environnement

-Enseignement Professionnel :

Techniques Professionnelles

- Production de préparations froides et de préparations chaudes ;
- Mise en place de la distribution et service au client ;
- Entretien des locaux, des matériels et des équipements.

Savoirs Associés

- Hygiène alimentaire ;
- Sciences de l'alimentation ;
- Technologie et environnement professionnel.

➤ Stages en entreprises

Obligatoires pour l'obtention du diplôme.

-7 semaines en 1^{ère} année réparties en 2 périodes : pour la découverte du milieu professionnel et accomplir des activités relevant de sa compétence professionnelle ;

-8 semaines en 2^{ème} année réparties en 2 périodes qui serviront de support à l'évaluation des compétences mises en œuvre en situation réelle.

➤ Qualités Requises

- Être attiré par les métiers de la restauration ;
- Avoir le goût du travail bien fait ;
- Être capable de travailler en équipe ;
- Avoir le souci de l'hygiène et de la propreté, rigueur dans la tenue ;
- Avoir une bonne résidence physique.

➤ Poursuite des études

Possible pour les élèves motivés en 1^{ère} professionnelle de poursuivre dans un diplôme de la spécialité.

➤ Insertion Professionnelle

Dans toutes les entreprises de la restauration collective et commerciale.

