

CAP PSR (Production et Service en Restaurations)

14 semaines en entreprise

2^{de} : 7 semaines

1^{re} : 7 semaines

2 ans de formation

MON PROFIL

- Dynamique
- Poli et sociable
- Organisé et rigoureux
- Attentif et respectueux des autres
- Motivé par les métiers de la restauration

MON FUTUR MÉTIER

Agent de cafétéria, de restauration, de restauration rapide, de restauration collective, équipier polyvalent :

- en restauration rapide (sandwicheries, saladeries, snack)
- en restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- en restauration collective concédée ou directe (restaurants scolaires, hospitaliers, d'entreprises, d'EHPAD)
- en entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

MA FORMATION

- Enseignement professionnel
Pôle 1 : Production alimentaire : travaux pratiques et savoirs associés
Pôle 2 : Service en restauration : travaux pratiques et savoirs associés
- Enseignement général
Français/ Histoire- géographie/EMC
Mathématiques /sciences
Prévention Santé Environnement
Langue vivante
EPS
Arts plastiques

MES POURSUITES D'ÉTUDES

- Autre CAP en 1 an : ATMFC (Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif), CSHCR (Commercialisation et Services en Hôtel, Café et Restaurant), Cuisine
- Bac pro Cuisine
- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

- **Fabrication et vente de produits au snack pédagogique**
- **Stages en restaurations collectives, rapides et commerciales libre-service (cafétéria)**