

# CAP Production & Service en Restaurations

**Présentation du métier :** Le diplôme permet d'exercer le métier d'agent en restauration rapide, collective et cafétaria.

Le titulaire d'un CAP PSR assure :

- des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.
- le conditionnement des plats préparés et leur refroidissement rapide
- la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement en cours de service.
- des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels (vaisselle) et des équipements du secteur cuisine.
- le conseil du client, la présentation des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- l'encaissement des prestations.



## Qualités requises :

- Une bonne condition physique (station debout prolongée, port de charges)
- Une hygiène irréprochable et le goût du travail bien fait
- Une aptitude au travail d'équipe et un sens de l'organisation et de l'adaptation



## Les débouchés :

- Restauration collective : secteur des administrations et des entreprises, secteur de la santé (hôpitaux, cliniques, EPHAD..), secteur scolaire
  - Restauration commerciale: restauration en libre service (cafétéria), restauration rapide (sandwicherie, saladerie, hamburger,...) restauration à thèmes, traiteurs, livraison à domicile
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés : transports aériens, ferroviaires et maritimes



# La formation :

- ↪ **Accès à la formation :** 3<sup>ème</sup> SEGPA, 3<sup>ème</sup> générale, 3<sup>ème</sup> Prépa Métiers
- ↪ **Durée de la formation :** 2 ans
- ↪ **Enseignement professionnel**
  - Pratique : Production culinaire - Distribution et Service - Entretien des locaux et des équipements
  - Théorique : Microbiologie appliquée - Sciences de l'alimentation - Connaissance des milieux professionnels
  - Réalisation d'un chef d'œuvre
- ↪ **3 heures de cours en co-intervention (enseignement général et professionnel)**
- ↪ **Enseignement général**
  - Français, Histoire-géographie et Education Morale et Civique
  - Mathématiques et Sciences physiques
  - Prévention Santé Environnement (validation du certificat Sauveteur Secouriste du Travail)
  - Arts appliqués et Anglais
  - Education Physique et Sportive
- ↪ **Accompagnement personnalisé et Aide à l'orientation**
- ↪ **Formation en milieu professionnel :** 14 semaines réparties sur 2 ans en restauration collective et commerciale
- ↪ **Examen obtenu par Contrôle en Cours de Formation (CCF)**

# Poursuite d'études :

- ↪ Possibilité de se spécialiser en préparant un autre CAP (Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif, Cuisine...)
- ↪ Baccalauréats Professionnels en lycée professionnel ou en CFA:
  - Cuisine
  - Commercialisation et Services en restauration

