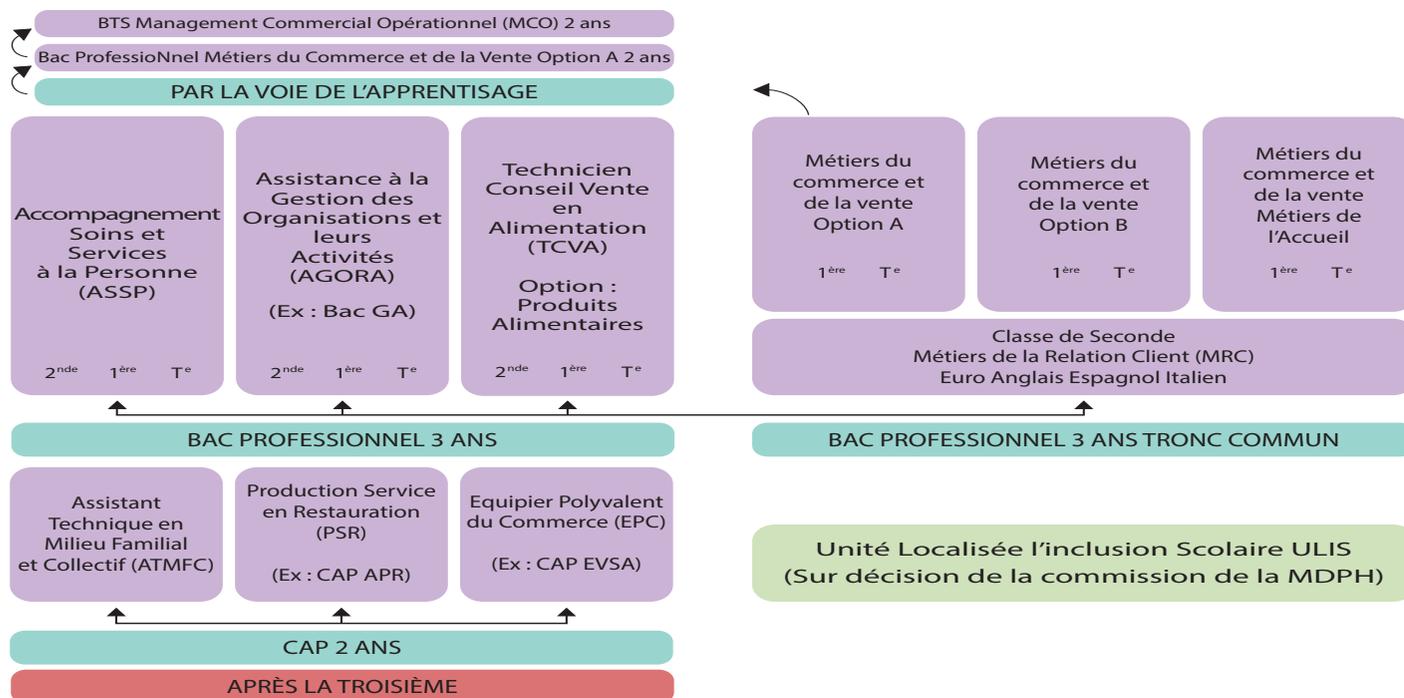


# Nos formations



Lycée des Métiers  
du Commerce - Accueil  
et des services à la personne



## Nos sections Européennes

Le lycée Colbert offre trois sections européennes en anglais, espagnol et italien sur toute la gamme de Baccalauréats professionnels tertiaires. Elles consistent pour des groupes de 8 à 12 élèves, à suivre une heure de cours de renforcement et une heure de matière professionnelle en langue étrangère afin de se préparer à l'examen permettant d'apposer la «Mention Européenne» à son diplôme.



ARGOpay



Télécharger l'appli ARGOpay,  
scanner l'imprimé et découvrez

04 91 31 04 52

13 rue du Capitaine Dessemond  
13007 Marseille

Accès transports en commun :

Bus N° : 81 - 82 - 83 et 54  
Arrêt : Place du 4 Septembre / Lycée Colbert

**CAP PSR**  
Production Service  
en Restauration

Lycée Colbert forme des professionnels qui animent aujourd'hui de nombreux secteurs de la vie sociale et économique de Marseille et de sa région.

Ouvert sur l'Europe, proposant un parcours professionnel du CAP jusqu'au BTS, vous trouverez une équipe engagée dans des projets innovants et dans la réussite des élèves. Les salles et équipements informatiques de qualité sont également un point fort de notre établissement.

Placé au cœur de Marseille, près du Pharo et des Catalans, dans un environnement exceptionnel, le Lycée Colbert accueille près de 600 élèves pour une scolarité heureuse et de qualité .

### Accès à la formation

Tous les issus d'une classe de troisième.  
Obtention du diplôme en 2 ans par CCF

### Exigences du métier :

- Comportement responsable face à l'hygiène et aux risques professionnels.
- Capacité travailler en équipe, autonomie au poste de travail.
- Sens du contact, politesse
- Bonne santé, absence d'allergies (alimentaires ou aux produits d'entretien)
- Bonne condition physique (station debout prolongée)
- Contribution l'image de marque de l'établissement par la qualité du travail



### Les compétences à acquérir :

- ✓ Réceptionner et Stocker les Produits.
- ✓ Réaliser, assembler, dresser et conditionner des préparations alimentaires simples en respectant l'hygiène et la sécurité.
- ✓ Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution.
- ✓ Accueillir, conseiller et servir le client.
- ✓ Mettre en oeuvre les opérations d'entretien dans les espace de production, de distribution et de consommation.

### Enseignement de la formation

#### Activités professionnelles

- Production alimentaire
- Service en restauration

#### Savoir associés

- Environnement professionnel
- Technologies
- Hygiène professionnelle
- Sciences de l'alimentation

#### Enseignement Général

- Français, Histoire géographie enseignement morale et civique
- Mathématiques, physique chimie
- Langue vivante étrangère : Anglais
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués & Cultures artistiques
- Prévention-Santé-Environnement



### Période de formation en milieu professionnel

La PFMP est obligatoire et compte 14 semaines sur les 2 ans dans les secteurs suivants :

- Restauration rapide.
- Restauration commerciale libre-service.
- Restauration collective.

### Débouchés :

Le titulaire d'un CAP PSR exerce son métier dans les différents secteurs de la restauration.

Il exerce ses compétences en qualité de :

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Equipier polyvalent

### Perspective d'évolution

Après une expérience professionnelle et selon les aptitudes

- Employé qualifié de restauration
- Equipier responsable
- Responsable de zone ou chef d'équipe
- Chef de groupe
- Adjoint au responsable
- Responsable d'un point de vente

