



CAP PSR

Production et Services en Restaurations

Réforme 2020

Formation

La formation du CAP PSR se déroule en 2 ans. Elle est validée par des Contrôles en Cours de Formation.

- ✓ La formation permet l'apprentissage des techniques professionnelles afin d'assurer des activités de **productions alimentaires**, de **service aux clients** et d'**entretien des locaux** dans des établissements de production culinaire ou de distribution alimentaire.
- ✓ La formation comporte **14 semaines de formation en milieu professionnel** (PFMP).

Aptitudes

- ✓ Aptitudes manuelles
- ✓ Autonomie et esprit d'initiative
- ✓ Bonne condition physique
- ✓ Rapidité d'action
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Sens de la responsabilité
- ✓ Sens du travail d'équipe

Objectifs et Compétences

Former des professionnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exercent leur métier dans différents secteurs de la restauration.

Le professionnel contribue au confort des clients, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille en équipe.

Compétences :

- ✓ *Préparations alimentaires simples*
- ✓ *Respect de la réglementation liée à l'hygiène et à la sécurité*
- ✓ *Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente ou de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.*
- ✓ *Accueil, conseil du client, prise et préparation de sa commande*
- ✓ *Services des clients*
- ✓ *Encaissement des prestations*
- ✓ *Entretiens des locaux, du matériel et des équipements*

Débouchés – Postes - ...

Insertion professionnelle

dans de très nombreuses restaurations :

- ✓ restauration d'hôpitaux, cliniques, maisons de retraite ou de santé
- ✓ restauration d'établissements scolaires (collège, lycée, université)
- ✓ restauration collective
- ✓ restauration commerciale rapide
- ✓ restauration commerciale libre-service : cafétérias
- ✓ ...

Emplois occupés :

- *agent polyvalent ;*
- *employé de cafétéria ;*
- *employé de restauration ;*
- *employé de restauration rapide ;*
- *employé de restauration collective ;*
- *équipier polyvalent*

Poursuits études (pour les meilleurs dossiers)

Elle est possible avec l'accès au BAC PRO (Restaurant, Hôtellerie ou Cuisine).

FICHE ONISEP

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-production-et-service-en-restaurations-rapide-collective-cafeteria>

LYCEE PROFESSIONNEL CAMILLE JULLIAN

50, Bd de La Barasse – 13011 MARSEILLE

Mél. : ce.0130068d@ac-aix-marseille.fr / Tél. : 04 91 88 83 00