



# 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

### 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).

### 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*

#### FICHE ONISEP

<http://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](mailto:ce.0130068d@ac-aix-marseille.fr) / Tél. : 04 91 88 83 00