

CAP Production et Service en Restaurations

Formation scolaire
de 2 ans

Formez-vous

Unité d'apprentissage
Lycée des Métiers
IFAS & IFAP
Centre de Formation Continue

Logez-vous

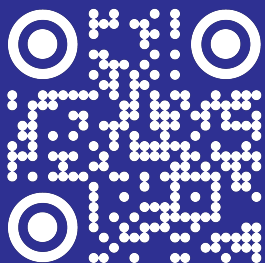
Résidence Habitat Jeunes

Restaurez-vous

Restaurant associatif

02 31 27 72 00

oasis-caen.net



Les objectifs pédagogiques

- Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (PSR) est un professionnel qui exerce son métier dans leur établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire. Il assure la préparation, l'assemblage et la mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours de service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.
- Il conseille le client, lui présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.
- Il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

Les métiers envisagés

- Équipier.ière en restauration
- Commis.e de cuisine collective

Public

- 3^{ème} générale
- 3^{ème} Prépa Pro
- 3^{ème} SEGPA
- En réorientation

Qualités

- Esprit d'équipe
- Être de bonne volonté
- Avoir le sens de l'engagement
- Aimer le contact

Cours principaux

- M1 Production alimentaire
- M2 Service en restauration
- M3 Prévention Santé Environnement
- M4 Français et Histoire-géographie moral et civique
- M5 Mathématiques - Physique Chimie
- M6 Éducation Physique et Sportive
- M7 Langue vivante étrangère

Durée et période de stage

- 2 ans dont 14 à 16 semaines de stage en milieu professionnel

Débouchés professionnels

- Service de restauration collective, restauration commerciale, cafétaria, restauration en libre service, restauration rapide, entreprise de fabrication de plateaux conditionnés

Poursuites d'études

- Bac Pro Commercialisation et Restauration
- Bac Pro ASSP
- CAP Service
- CAP Cuisine
- Bac Pro Cuisine

Tarifs

- Facturation mensuelle d'octobre à juin
Les élèves peuvent bénéficier de bourses d'études
- En fonction de votre régime choisi :
 - externe ou interne