Présentation

CAP PSR

Production et Service en Restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

Lycée Jean Monnet Annemasse

En quelques mots

- **CAP** : diplôme national de niveau V
- **PSR** : Production et Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- En 1, 2 ou 3 ans, après une 3ème
- En lycée professionnel

Employé PSR : il fait quoi ?

- Prise en charge, sous l'autorité d'un responsable, de la préparation des repas dans des établissements de production culinaire ou de distribution alimentaire.
- Formation polyvalente
- Assure des activités de productions alimentaires, de service aux clients et d'entretien des locaux

Quelles aptitudes?

Aptitudes manuelles

Autonomie et esprit d'initiative

Bonne condition physique

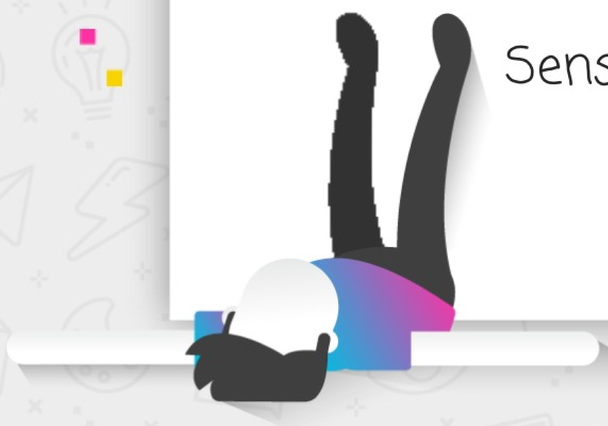
(tenir la station debout)

Rapidité d'action

Sens de l'organisation

Sens de la responsabilité

Sens du travail d'équipe



Où exercer ?

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration collective (hôpitaux, établissements scolaires, de santé...)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aériens, ferrovières...)

Les perspectives d'emploi sont bonnes, ces secteurs recrutent massivement et recherchent de plus en plus de personnel qualifié.

Exemples d'emploi

- employé de cafétéria, de restrauration rapide ou collective
- agent polyvalent
- équipier polyvalent...

Perspectives d'évolution

- Equipier responsable
- Responsable de zone
- Chef d'équipe ou de groupe
- Responsable d'un point de vente
- Adjoint au responsable
- Responsable production

Le Programme

- Enseignement général
- Enseignement professionnel autour de 2 poles: production alimentaire et le service en restaurations.
- Enseignement pro sur un plateau technique composé d'une cuisine et d'un restaurant pédagogique

Enseignement Général

- Prévention Santé Environnement 1h30
- Français, Histoire-Géo-EMC 3h
- Maths-Sciences 3h
- Anglais 2 h
- Arts appliqués 1h
- EPS 2h
- Accompagnement personnalisé 3h30

Enseignement Professionnel

- Production alimentaire 7h
- Service en restauration 7h
- Chef d'oeuvre 3h

Poursuite d'étude

CAP et Bac Pro dans les métiers de la restauration,
Mention complémentaire

Lycée Jean Monnet Annemasse