

## CAP Production et Service en Restaurations (Rapide, Collective, Cafétéria)

### Objectifs de la formation

Le titulaire du **CAP PSR** exerce, sous l'autorité d'un responsable, son métier dans différents secteurs de la restauration :

- Les établissements de restauration rapide
- Vente à emporter,
- Restauration collective,
- Entreprises de fabrication de plateaux.

#### Ses activités :

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution.

Le CAP permet d'acquérir une qualification professionnelle en obtenant un diplôme.

#### Conditions d'accès :

Après la 3<sup>ème</sup>



Matières	1ère Année	2ème Année
Français Histoire - Géographie	1h30	1h30
Anglais	1h30	1h30
Mathématiques Sciences Physiques	1h30	1h30
Prévention Santé Environnement	1h30	1h00
Arts Appliqués	1h00	1h00
Éducation Physique et Sportive	2h30	2h30
Cointervention enseignement professionnel et français	1h30	1h30
Cointervention enseignement professionnel et mathématiques	1h30	1h30
Enseignement professionnel	11h30	12h00
Chef d'œuvre	3h00	3h00
Consolidation, accompagnement renforcé, orientation	3h30	3h30

### Poursuite d'études possible

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études d'un an en MC (Mention Complémentaire) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.

### Période de formation en milieu professionnel

14 semaines **obligatoires** soit :

2 x 3 semaines en 1<sup>ère</sup> année de CAP

2 x 4 semaines en 2<sup>ème</sup> année de CAP

### Délivrance du diplôme

L'examen est composé de 2 types d'évaluations obligatoires :

- Les évaluations en **PFMP**
- Les évaluations en **CCF** (Contrôle en Cours de Formation) : évaluations faites dans l'emploi du temps habituel de l'élève. A l'écrit, pratique ou oral. Elles sont mises en place à partir en 2<sup>ème</sup> année.

### Métiers envisageables

Services de restauration collective :

- Cantine écoles, collèges ....
- Hôpitaux,
- Restaurants d'entreprises

Nouvelles formes de restauration commerciale :

- Consommation sur place
- Vente à emporter
- Livraison à domicile

Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés pour le train, avion...

Sur Twitter :  
[@LyceeAlfred](https://twitter.com/LyceAlfred)

