



Les secteurs d'activité

Une qualification professionnelle:

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration .

Les secteurs d'activité :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration:

- restauration rapide ;
- restauration commerciale libre-service (cafétéria) ;
- restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives (exemples : établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...)
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).



Lycée Simone SIGNORET

Place du 14 juillet

77000 Vaux le Pénit

Tel: 01 60 68 24 64

www.lycee-signoret.fr



Contact :

Directeur Délégué aux Formations

Professionnelles Et Technologiques

**CAP
PRODUCTION ET
SERVICE
EN RESTAURATIONS
-RAPIDE, COLLECTIVE,
CAFÉTÉRIA-
(PSR)**

La Formation Professionnelle

Les compétences développées

Production alimentaire

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production



Service en restauration

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en oeuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

	Durée	Période	Lieu	Objectifs
1 ^{ère} année	7 semaines	2 périodes de 4 ou 3 semaines	Restaurations rapide, collective, cafétéria	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir différents milieux de travail et leurs caractéristiques, la culture de l'entreprise ou de l'établissement; • Développer une posture professionnelle; • mettre en oeuvre des compétences étudiées en formation; • Développer des compétences dans des environnements et avec des équipements différents de ceux de l'établissement de formation; • Développer l'autonomie et le sens de la responsabilité; • Mettre en oeuvre des compétences relationnelles au sein des équipes de travail, avec les clients et les usagers.
2 ^{ème} année	7 semaines	2 périodes de 4 ou 3 semaines		

L'Enseignement général

- Mathématiques
- Sciences
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Français
- Histoire/Géographie
- Anglais
- Arts appliqués
- EPS

Comment obtenir le diplôme ?

Enseignements Professionnels - Contrôle en Cours de Formation (CCF) au lycée et en milieu professionnel

Enseignements Généraux - Contrôle en Cours de Formation au lycée en 2^{ème} année.