

CAP PSR

Production
Service
Restaurations
*(rapide, collective,
cafétéria)*

Lycée Jean de La Fontaine
2, rue de Mosbach - BP 70159
02404 Château-Thierry Cedex



Présentation

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui exerce dans tous les secteurs se rapportant à la restauration :

- Les cafétérias ;
- Les cuisines collectives ;
- La restauration à thèmes ;
- Les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés.

Il exerce des activités de :

- Préparation, assemblage et mise en valeur de plats simples ;
- Nettoyage et entretien des locaux et des matériels ;
- Mise en place, réapprovisionnement des espaces de distribution et de vente ;
- Conseils à la clientèle, encaissement des prestations.

Les périodes de formation en milieu professionnel

14 semaines pour les 2 ans de formation

L'élève et l'équipe pédagogique cherchent ensemble les entreprises d'accueil.

La période de formation en milieu professionnel fait l'objet d'une convention entre la famille, le chef d'entreprise et le chef d'établissement scolaire.

La période de formation de la 2^{ème} année permet l'évaluation en milieu professionnel des techniques professionnelles et des savoirs associés.

L'enseignement professionnel

SAVOIRS ASSOCIES

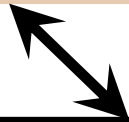
Hygiène professionnelle

- Prévention des contaminations
- Influence des températures sur le développement microbien
- Hygiène des surfaces, des matériels et des locaux
- Agents de biocontamination
- Mesures d'hygiène lors du service

SAVOIRS ASSOCIES

Environnement professionnel

- Risques liés aux activités professionnelles
- Liaisons chaude et froide
- Communication/travail en équipe
- Gestion des déchets
- Contrôle de la qualité
- Les secteurs de la restauration
- Image de marque de l'entreprise



TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

PRODUCTION ALIMENTAIRE

SERVICE EN RESTAURATION

ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATERIELS, DES EQUIPEMENTS



SAVOIRS ASSOCIES

Sciences de l'alimentation

- Caractéristiques des produits alimentaires
- Qualités organoleptiques des aliments
- Allergies et intolérances alimentaires
- Equilibre alimentaire/alimentation rationnelle
- Comportements alimentaires

SAVOIRS ASSOCIES

Technologies

- Outils numériques et documents professionnels
- Matériels de préparation, cuisson, tranchage, d'entretien
- Produits d'entretien, matériaux
- Gestion de produits non servis et des invendus
- Etapes de la vente ou de l'offre

Le chef d'œuvre (nouvelle matière) est travaillé sur les deux années de formation.

Débouchés

Le CAP PSR débouche sur la vie active.

Toutefois, suivant votre projet professionnel, vous pouvez poursuivre vos études ou vous perfectionner :

- CAP Cuisine / CAP Restaurant ;
- CAP Employé de vente spécialisé option produits alimentaires ;
- Mention Complémentaire Employé Traiteur ou Barman ;
- BAC PRO Restauration ou Hygiène et Environnement ;
- BAC PRO Cuisine.

