

## Les formations complémentaires

Formations enseignées aux élèves

### Prévention des risques professionnels

- ☛ Sauveteur secouriste du travail (SST)
- ☛ Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)

Ces formations se déroulent sur les 2 années de la formation.



bonne prise en main



mauvaise prise en main






Formation secourisme




## Les débouchés

Dans la vie active

### L'insertion en entreprise est une suite logique du CAP PSR

-  Restauration de collectivité (restauration scolaire, restauration d'entreprise, secteur de la santé)
-  Employé(e) de restauration rapide (fast-food, cafétéria, sandwicherie, restauration dans les transports etc.)
-  Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien, ferroviaire...)

Formations post-cap

-  Mention Complémentaire Cuisiner en desserts de restaurant
-  Mention Complémentaire Employé(e) barman
-  Bac professionnel Commercialisation et services en restauration

C A P  
PSR

Prestation de Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Erasmus+



Lycée professionnel Jean-Jacques Audubon

10 Bd Paul Langevin  
44220 COUERON

Tél.: 02.40.85.86.50

Mail: ce.0440310y@ac-nantes.fr








<http://audubon.paysdelaloire.e-lyco.fr/>

## L'activité

La formation PSR prépare les élèves à devenir des professionnels qualifiés

Les élèves participeront à des cours de cuisine où ils pourront :

-  Produire des préparations froides et des préparations chaudes.
-  Mettre en place la distribution et le réapprovisionnement.
-  Apprendre à accueillir, informer, conseiller et servir le client
-  Encaisser des prestations
-  Nettoyer et entretenir les locaux, le matériel et les équipements.







## La formation





Elle comporte un enseignement général identique à tous les CAP et un enseignement professionnel spécifique.

Cette formation est dispensée à 12 élèves avec 30 H 00 de cours par semaine :

Enseignement général : 12 H 00

-  Français, Histoire Géographie, Education-civique
-  Mathématiques, Sciences Physique et Chimique
-  Anglais
-  Education Artistique, EPS

Enseignement professionnel : 18 H 00

-  Distribution / Service Cuisine, Entretien des locaux
-  Projets Pluridisciplinaires
-  Microbiologie, Sciences de l'alimentation, Connaissance des Milieux Professionnels
-  Prévention Santé Environnement

### STAGES

14 semaines sur les 2 ans en restauration collective.



## Les moyens pédagogiques

Le lycée met à disposition une **cuisine et un restaurant pédagogique.**

Les élèves ont également chacun une **tenue** et du matériel spécifique à leur formation afin que leurs activités professionnelles se rapprochent **au plus près du réel.**



Restaurant pédagogique

Cuisine pédagogique

