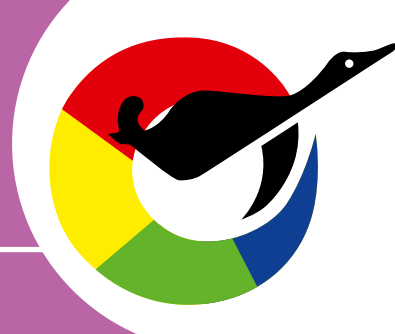


CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

(Rapide, Collective, Cafétéria)



Préambule

Le CAP Production et Service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) (PSR) prépare les élèves à devenir des professionnels qualifiés pour prendre en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

Activités Professionnelles réalisées

- Production 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

Conditions d'admission

- Recrutement après la 3^e générale, 3^e Prépa-métiers, SEGPA
- Qualités requises :**
Être rigoureux, organisé, serviable, avoir le sens du contact.

Après la formation

Poursuite d'études

- ▶ BAC PRO Commercialisation et services en restauration
- ▶ Certificat de spécialisation Cuisiner en desserts de restaurant
- ▶ Certificat de spécialisation Employé(e) barman

Entrer dans le monde professionnel

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...)

Pendant la formation

Une formation au lycée **et** en milieu professionnel...

Une formation complémentaire enseignée aux élèves sur la Prévention des risques professionnels

Enseignement professionnel **14 heures par semaine**

Des plateaux techniques dont mis à la disposition des élèves, une cuisine et un restaurant pédagogique. Afin que leurs activités professionnelles se rapprochent au plus près du monde de l'entreprise.



14 semaines de Formation en Entreprise sur 2 ans pour acquérir et valider les compétences liées au métier :

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser des préparations et des cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations

Un accompagnement des élèves auprès des entreprises partenaires.

Information et accompagnement sur les poursuites d'études post CAP



Le mot de la direction

Au nom de l'ensemble des personnels, nous vous souhaitons la bienvenue au lycée professionnel Jean-Jacques Audubon.

Nous nous investissons pour offrir à tous les élèves les conditions d'apprentissage leur permettant de réussir leur scolarité, de se sentir bien au lycée et d'atteindre leur projet d'insertion professionnelle ou leur projet de poursuite d'études.

L'équipe pédagogique s'implique dans des projets riches et variés pour proposer des situations d'enseignement proches de situations professionnelles. Elle met tout en œuvre pour que les élèves construisent les savoirs et compétences nécessaires à l'obtention de leur diplôme et à la construction de leur projet d'orientation.

Nous serons heureux de vous compter parmi nos élèves et de vous accompagner dans votre parcours de formation.



Nos formations

1 an

3^e PRÉPA MÉTIERS

2 ans

CAP Prestation de Service en Restauration (PSR)

CAP Équipier(e) Polyvalent(e) du Commerce (EPC)

CAP Agent Accompagnant au Grand Age (AAGA)

3 ans

BAC PRO Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés (MELEC)

BAC PRO Métiers de la Sécurité (MS)

BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente (MCV)

2 ans

BTS Management Opérationnel de la Sécurité (MOS)

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....