

CAP PSR



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

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.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise

Son activité consiste à :

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples,
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation,
- Accueillir et conseiller le client ou le convive,
- Prendre et préparer les commandes,
- Servir les repas,
- Procéder à l'encaissement des prestations,
- Entretenir les locaux, les équipements, les ustensiles et le matériel

Secteurs d'activités :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale en libre-service (cafétéria)
- Restauration collective en structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, établissements hospitaliers, EHPAD, foyers de logement...)
- Entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

Qualités requises :

- Aimer les activités pratiques
- Sens de la rigueur, de l'organisation, de la responsabilité
- Sens du relationnel
- Goût pour le travail en équipe

Jeanne d'Arc



- Un voyage à Lourdes proposé aux élèves de 1^{re} pour accompagner les malades au cours du pèlerinage du Rosaire
- Accompagnement « TSLA » et « ULIS »
- Tutorat
- Brevet d'initiation à l'Aéronautique (BIA)

Formation CAP PSR

Enseignement général

Français, histoire, géographie, EMC (Enseignement Moral et Civique)

Mathématiques, sciences physiques

Co-enseignement Français – Enseignement professionnel

Co-enseignement Mathématiques – Enseignement professionnel

EPS (Éducation Physique et Sportive)

Anglais

Arts appliqués

PSE (Prévention Santé Environnement)

Accompagnement personnalisé

Enseignement professionnel

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Chef d'œuvre

Stages en milieu professionnel

14 semaines

(7 semaines en 1^{re} année + 7 semaines en 2^e année)

APRÈS LE CAP PSR

- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- Mention Complémentaire « Employé traiteur » ou « Employé barman »
- Vie active

Site Coty

1, place Germaine Coty
76620 LE HAVRE