



PSR

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Production et Service en Restaurations

2 ANS

LA FORMATION :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend 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.



CONDITION D'ACCÈS :

Ce CAP se prépare en 2 ans après la classe de troisième.

QUALITÉS REQUISES :

- Etre rigoureux et appliqué
- Avoir de sens de l'organisation
- Avoir le souci de l'hygiène et de la propreté,
- Avoir une bonne résistance physique
- Travailler en équipe,
- Aimer le contact clientèle

LES ENSEIGNEMENTS :

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.



PROGRAMMES DES ENSEIGNEMENTS

Enseignement général	12 Heures + Accompagnement personnalisé
Enseignement professionnel	19 heures en enseignement professionnel avec co-intervention + chef d'œuvre + PSE
PFMP en Première	8 semaines
PFMP en Terminale	8 semaines

POURSUITE D'ÉTUDES :



<http://www.lyceetaiarapu.com>