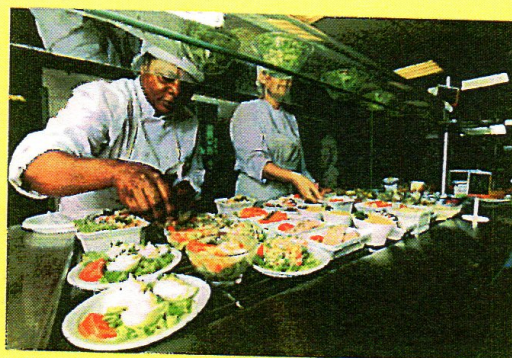
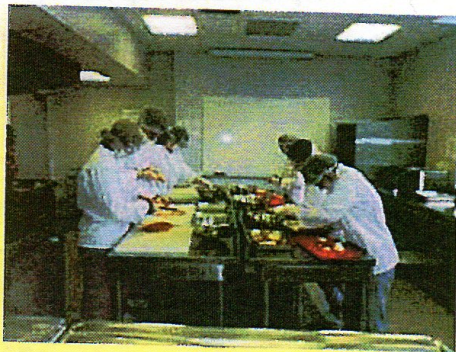




Certificat d'Aptitude Professionnelle
Production et Service en Restaurations
(rapide, collective, cafétéria)
Ancien CAP APR



1, avenue des Marronniers CS 70732
77215 AVON Cedex
Tél : 01 60 74 50 60 Fax : 01 60 72 81 99
@ : ce.0770918e@ac-creteil.fr
Site internet : <http://www.uruguayfrance.fr>

Internat / Demi-pension

LE METIER

Vous êtes **élève de troisième** (SEGPA, insertion, générale) et vous cherchez **une formation diplômante** dans le domaine de la restauration ?

Vous pouvez être intéressés par le CAP PSR.



Une qualification professionnelle

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: **restauration rapide, cafétéria, restauration collective (établissements scolaires, hospitaliers, EHPAD, foyers logement...), fabrication de plateaux-repas.**

Il est **capable**:

- ◇ **De réaliser et de mettre en valeur** des préparations culinaires simples
- ◇ **De mettre en place et de réapprovisionner** les espaces de distribution, de vente et de consommation
- ◇ **D'accueillir, de conseiller** le client ou le convive, **de prendre et de préparer sa commande**
- ◇ **D'assurer la distribution et le service** des repas
- ◇ **De procéder à l'encaissement** des prestations
- ◇ **D'assurer l'entretien** des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel
- ◇ **De respecter les consignes et la réglementation** en matière d'hygiène et de sécurité

LA FORMATION

Les enseignements

| Matières |
|---|
| Français, Histoire-Géographie |
| Enseignement moral et civique |
| Mathématiques et Physique-Chimie |
| Langue vivante étrangère |
| Arts appliqués et cultures artistiques |
| EPS |
| Enseignement professionnel: - Production culinaire - Service en restauration <i>(certaines heures seront assurées en co-intervention avec les professeurs de français et de sciences)</i> |
| Prévention-Santé-Environnement |

Durée de la formation

2 ans

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

La formation comprend **14** semaines de PFMP réparties sur les 2 années :

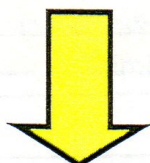
- 7 semaines en 1^{ère} année
- 7 semaines en 2^{ème} année

Ces périodes se déroulent au sein de structures relevant des secteurs d'activités d'un employé de cafétéria, ou de restauration rapide ou collective: **restauration rapide, restauration commerciale libre-service, restauration collective.**

LES DEBOUCHÉS

Vie active

Le CAP débouche sur la vie active dans des secteurs d'activité variés et ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.



Poursuites d'études

Les élèves peuvent éventuellement continuer leurs études en préparant une mention complémentaire (MC) ou, avec un très bon dossier, en baccalauréat professionnel.