



CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité ; d'un responsable, assure 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. Le titulaire d'un CAP Production et Service en Restaurations réceptionne et entrepose les produits ou plats préparés Il assemble et met en valeur des mets simples en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente. Il conseille le client et lui présente Les produits, il peut procéder à l'encaissement des prestations.

En TP, l'élève de CAP PSR effectue de la production et de la distribution culinaire ainsi que de l'entretien des locaux. En enseignement professionnel théorique, il étudie les normes d'hygiène, la microbiologie et les sciences de l'alimentation.

Quelles sont les qualités recommandées ?

Être travailleur, endurant, méthodique et soigneux Avoir un esprit concret et pratique Avoir le goût du travail en équipe
Pour l'affectation : Formuler des vœux dans votre collège
pour une orientation en CAP Public concerné : Elèves issus de 3^e SEGPA et de 3^e de collège
Durée de la formation : 2ans dont 14semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel)
Emploi du temps : 33h par semaine (20h d'enseignement professionnel réparties entre la théorie et la pratique, 13h d'enseignement général) .



PREPARATION DES REPAS
MEAL PREPARATION

RESTAURATION COLLECTIVE
MASS CATERING

PLATS À EMPORTER
TAKE-AWAY FOOD

HYGIÈNE
FOOD HYGIENE

PLATEAUX-REPAS
FOOD TRAY



andré sabatier
lycée des métiers de la coiffure
et de l'esthétique

140, rue de la République - 93000 Bobigny
Tél. : 01 41 64 00 70
www.lyceesabatier.fr