



# CAP en apprentissage

## Production et service en restaurations (PSR)

### Formation

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (PSR) : rapide, collective, cafétéria, est un professionnel qualifié qui sous l'autorité d'un responsable, est capable d'assurer la préparation et la mise en valeur de préparations simples, la prise de commande et l'encaissement mais aussi le service des repas, l'entretien des locaux et des équipements. Par ses activités, il contribue au confort des clients et à l'image de marque de l'entreprise ou de l'établissement.

### Objectifs

- ✚ Réaliser des préparations culinaires simples
- ✚ Prendre les commandes des clients et les encaisser.
- ✚ Assurer la distribution des préparations aux clients
- ✚ Entretien du matériel, les équipements et les locaux

### Condition d'accès

Cette formation s'adresse aux élèves de 3<sup>ème</sup> générale, 3<sup>ème</sup> Prépa Métiers, 3<sup>ème</sup> SEGPA, à des élèves qui souhaitent se réorienter, des adultes en reconversion ou en recherche de formation diplômante. Pour remplir les critères de l'apprentissage, il faut avoir moins de 29 ans et avoir un maître d'apprentissage.

#### Qualités requises :

- Avoir une présentation très soignée ;
- Avoir le goût du contact et de la communication ;
- Avoir de l'intérêt pour l'outil informatique ;
- Avoir le sens de l'organisation et être efficace ;
- Aimer le travail en équipe.

### Enseignements : La formation se déroule sur 2 ans.

L'alternance se base sur le rythme de :

- ❖ 12 semaines par an en centre de formation avec au programme :
  - **Enseignements généraux** : 1 seule langue vivante (anglais)
  - **Enseignements professionnels** : des TP en cuisine collective et self
- ❖ Le reste du temps en milieu professionnel sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage en restauration rapide, en restauration commerciale libre-service (cafétéria) ou en restauration collective dans les structures publiques, privées ou associatives (établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergements pour personnes âgées, foyer logement ...)

#### Débouchés :

Le titulaire du CAP PSR exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale
- Restauration collective



**Lycée Professionnel Privé Saint-Ennemond**

8 – 10 rue du Pilat, 42 400 Saint-Chamond

Tél : 04 77 22 03 03

[www.lpp-saintennemond.com](http://www.lpp-saintennemond.com)

Mail : [contact@st-ennemond.fr](mailto:contact@st-ennemond.fr)