

POURSUITE D'ÉTUDES

- ◆ CAP Cuisine en 1 an
- ◆ BAC pro Commercialisation et services en Restauration
- ◆ Titre de cuisinier Gestionnaire de collectivité

Mentions complémentaires :

- ◆ en dessert de restaurant
- ◆ en employé Barman
- ◆ en employé en sommellerie

QUALITÉS REQUISES

- Hygiène irréprochable
- Endurance et goût de l'effort (l'élève doit rester souvent debout, être actif et pouvoir déplacer des charges parfois lourdes ou volumineuses)
- Responsable par rapport aux règles de sécurité
- Autonomie
- Goût du travail en équipe
- Sens de l'organisation et de la Communication



270 Avenue de la Colline CS 70013
34077 MONTPELLIER cedex 3
☎ 04 67 10 74 01
FAX 04 67 10 74 00

E.mail ce.0340045p@ac-montpellier.fr
Mail : <https://jules-ferry-montpellier.mon-ent-occitanie.fr/>



**CAP
PRODUCTION ET
SERVICE EN
RESTAURATION (PSR)**



**LYCEE JULES FERRY
LA COLLINE
MONTPELLIER**

LES OBJECTIFS

Le titulaire du CAP PSR prend en charge, sous l'autorité d'un responsable :

- la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter ou de restauration collective et dans les entreprises de fabrication de plateaux-repas,
- le service et la distribution ainsi que l'entretien qui s'y rapporte.



LES MÉTIERS

- Restauration collective : Cuisines centrales, écoles, mairies, hôpitaux, entreprises,
- Restauration rapide : Sandwicherie, viennoiseries, saladeries...
- Restauration en libre-service : Cafétéria, restaurants à thème..

FORMATION sur 2 ans

2 pôles d'enseignement professionnel

- ⇒ PRODUCTION ALIMENTAIRE
- ⇒ SERVICE EN RESTAURATION

Des travaux pratiques et appliqués viennent en complément des acquisitions en entreprise.

La formation technologique consolide les apprentissages grâce à des savoirs autour de la connaissance de l'entreprise, de l'hygiène alimentaire, des sciences liées à l'alimentation et aux équipements.

Des enseignements généraux fondamentaux :

- Français, Histoire et géographie, Enseignement moral et civique
- Anglais, Prévention santé environnement, Arts appliqués
- Mathématiques, Sciences
- Sport



LES PFMP

- 7 semaines en 1ère année
- 7 semaines en 2ème année

En restauration rapide, restauration commerciale libre-service, restauration collective

Ces périodes de formation sont extrêmement importantes dans la scolarité ce qui implique que chaque élève doit apporter le plus grand soin au choix du lieu de stage et que le lieu doit être déterminé dès le début de l'année scolaire.

ÉQUIPEMENT

La Région fournit aux élèves en début de première année la tenue de travail et le matériel. Elle fournit également chaque année les manuels scolaires pour l'enseignement général.

