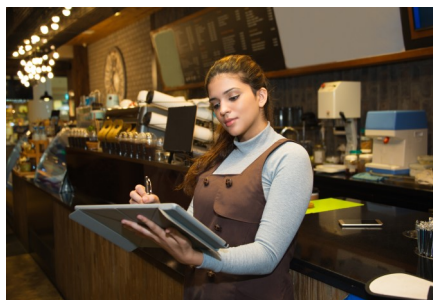


# CAP Production et service en restaurations

DEUX ANS D'ÉTUDE APRÈS LA CLASSE DE TROISIÈME AVEC DES COURS AU LYCÉE ET 14 SEMAINES DE PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP).

LE CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE ET CAFÉTÉRIA) A POUR OBJET DE FORMER DES PERSONNELS QUALIFIÉS QUI, SOUS L'AUTORITÉ D'UN RESPONSABLE, EXERCE SON MÉTIER DANS DIFFÉRENTS SECTEURS DE LA RESTAURATION.



EN FONCTION DES ACTIVITÉS DES ÉTABLISSEMENTS EMPLOYEURS, LES SECTEURS D'INTERVENTION VISÉS SONT :

- ⇒ LA RESTAURATION RAPIDE,
- ⇒ LA RESTAURATION COMMERCIALE LIBRE-SERVICE (CAFÉTÉRIAS),
- ⇒ LA RESTAURATION COLLECTIVE,
- ⇒ LES ENTREPRISES DE FABRICATION DE PLATEAUX-REPAS CONDITIONNÉS...

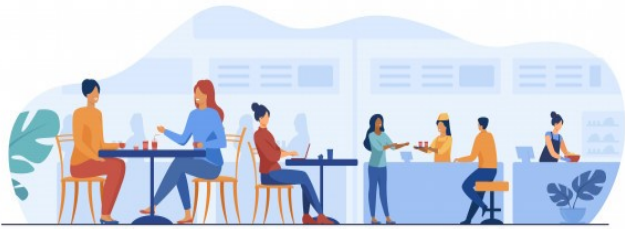
LE TITULAIRE DU CAP PSR INTERVIENT DANS :

- ⇒ LA RÉALISATION ET LA MISE EN VALEUR DES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES SIMPLES
- ⇒ LA MISE EN PLACE ET LE RÉAPPROVISIONNEMENT DES ESPACES DE DISTRIBUTION, DE VENTE ET DE CONSOMMATION
- ⇒ L'ACCUEIL ET LE CONSEIL DU CLIENT ET LA PRISE DE COMMANDE
- ⇒ LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE DES REPAS ET L'ENCAISSEMENT DES PRESTATIONS
- ⇒ LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN DES LOCAUX, DES ÉQUIPEMENTS, DES USTENSILES ET DU MATÉRIEL

À PARTIR DE LA RENTRÉE 2020, EN GUYANE, LA FORMATION SERA MISE EN PLACE DANS LES ÉTABLISSEMENTS SUIVANTS:

Lycée LUMINA SOPHIE

Lycée MELKIOR ET GARRÉ



LES **ACTIVÉS** DU TITULAIRE DU CAP PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATIONS (**CAP PSR**) PEUVENT ÊTRE REGROUPÉES EN DEUX GRANDS PÔLES:

- ⇒ **LA PRODUCTION ALIMENTAIRE**
- ⇒ **LE SERVICE EN RESTAURATION**

**LES QUALITÉS NÉCESSAIRES DU TITULAIRE DU CAP PSR :**

- ⇒ ÊTRE MOTIVÉ,
- ⇒ AVOIR L'ESPRIT D'INITIATIVE,
- ⇒ POSSÉDER UNE BONNE RÉSISTANCE À LA STATION DEBOUT,
- ⇒ ÊTRE AUTONOME, RESPECTUEUX ET DYNAMIQUE,
- ⇒ AIMER TRAVAILLER EN ÉQUIPE,
- ⇒ AVOIR LE SENS DE LA COMMUNICATION



**POURSUITES D'ÉTUDES :**

AVEC UN TRÈS BON DOSSIER SCOLAIRE, UNE POURSUITE D'ÉTUDES EST ENVISAGEABLE EN 1ÈRE VIA UN DISPOSITIF PASSERELLE EN :

- ⇒ **BAC PRO CUISINE**
- ⇒ **BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**LES DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :**

LE TITULAIRE DU **CAP PSR** PEUT ÊTRE EMPLOYÉ EN TANT QU'AGENT POLYVALENT, EMPLOYÉ DE CAFÉTÉRIA, EMPLOYÉ DE RESTAURATION RAPIDE, EMPLOYÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE, ÉQUIPIER POLYVALENT...

LES **PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION** SONT MULTIPLES. IL PEUT AINSI DEVENIR :

- ⇒ EMPLOYÉ QUALIFIÉ DE LA RESTAURATION,
- ⇒ ÉQUIPIER RESPONSABLE,
- ⇒ RESPONSABLE DE ZONE OU CHEF D'ÉQUIPE,
- ⇒ RESPONSABLE DE PRÉPARATION,
- ⇒ CHEF DE GROUPE,
- ⇒ ADJOINT AU RESPONSABLE...

