

# Quelques chiffres...

- ➔ **2** ans de formation
- ➔ **1** diplôme Education Nationale
- ➔ **14** semaines de stage en entreprise sur 2 ans
- ➔ **1** poursuite d'études à envisager et à préparer



Lycée Professionnel Régional  
**Léon Blum**

✉ **1111 bd Léon Blum  
83300 DRAGUIGNAN**

☎ **04.94.50.20.60**

🌐 **www.lycee-leon-blum.fr**



**ACADÉMIE  
DE NICE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



CAP

**P**roduction et  
**S**ervice en  
**R**estaurations



## Le titulaire du CAP PSR

est un **professionnel qualifié** qui, sous l'autorité d'un responsable, **exerce son métier** dans les **établissements de production culinaire** et/ou de **distribution alimentaire**.



## Les emplois proposés sont dans :

- **les services de restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives relevant :**
  - ↗ des administrations et des entreprises
  - ↗ de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées...)
  - ↗ des établissements scolaires & universitaires
- **les nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile) :**
  - ↗ restauration en libre service (cafétéria.....)
  - ↗ restauration rapide (vente au comptoir en conditionnements jetables) :
  - ↗ sandwicherie, viennoiserie, hamburgers...
- **les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).**

## Les principales activités concernent :

- les **activités de préparation**, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples
- le **respect des consignes** et de la **réglementation** relatives à **l'hygiène et à la sécurité**
- la **mise en place des espaces de distribution ou de vente** et leur réapprovisionnement au cours du service
- les **activités de nettoyage et d'entretien** des locaux, des matériels, de la vaisselle
- le **conseil aux clients** et la **présentation des produits prêts à consommer** sur place ou à emporter
- l'**encaissement** des prestations

## Les qualités nécessaires sont :

- être **dynamique**
- avoir **une bonne résistance physique & mentale** (station debout prolongée)
- aimer **travailler en équipe**
- avoir **une bonne compréhension des consignes** écrites et orales
- être **sensible** aux problèmes d'**hygiène** et **sécurité**
- aimer **le contact client**

## Les débouchés après ce CAP sont :

- **la vie active**
- **la poursuite d'études pour une formation complémentaire :**
  - ↗ CAP Cuisine
  - ↗ CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant
  - ↗ Bac pro Commercialisation et Services en Restauration

## Les enseignements concernent :

- **à 50 %, les matières générales :**
  - ↗ français, histoire-géographie
  - ↗ mathématiques-sciences physiques
  - ↗ anglais
  - ↗ arts appliqués
  - ↗ éducation physique et sportive
  - ↗ prévention santé environnement
- **à 50 %, les matières professionnelles :**
  - **cours pratiques :**
    - ↗ préparation culinaire
    - ↗ service client et encaissement
    - ↗ entretien des locaux et vaisselle
  - **cours théoriques :**
    - ↗ connaissances professionnelles
- **l'accompagnement personnalisé/la consolidation** (en matière générale et en matière professionnelle)
- **le chef d'œuvre en première et terminale**



## Les diplômes préparés :

- **le diplôme final : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (= CAP)**
  - ↗ au cours de l'année de Terminale et en contrôle en cours de formation (CCF)