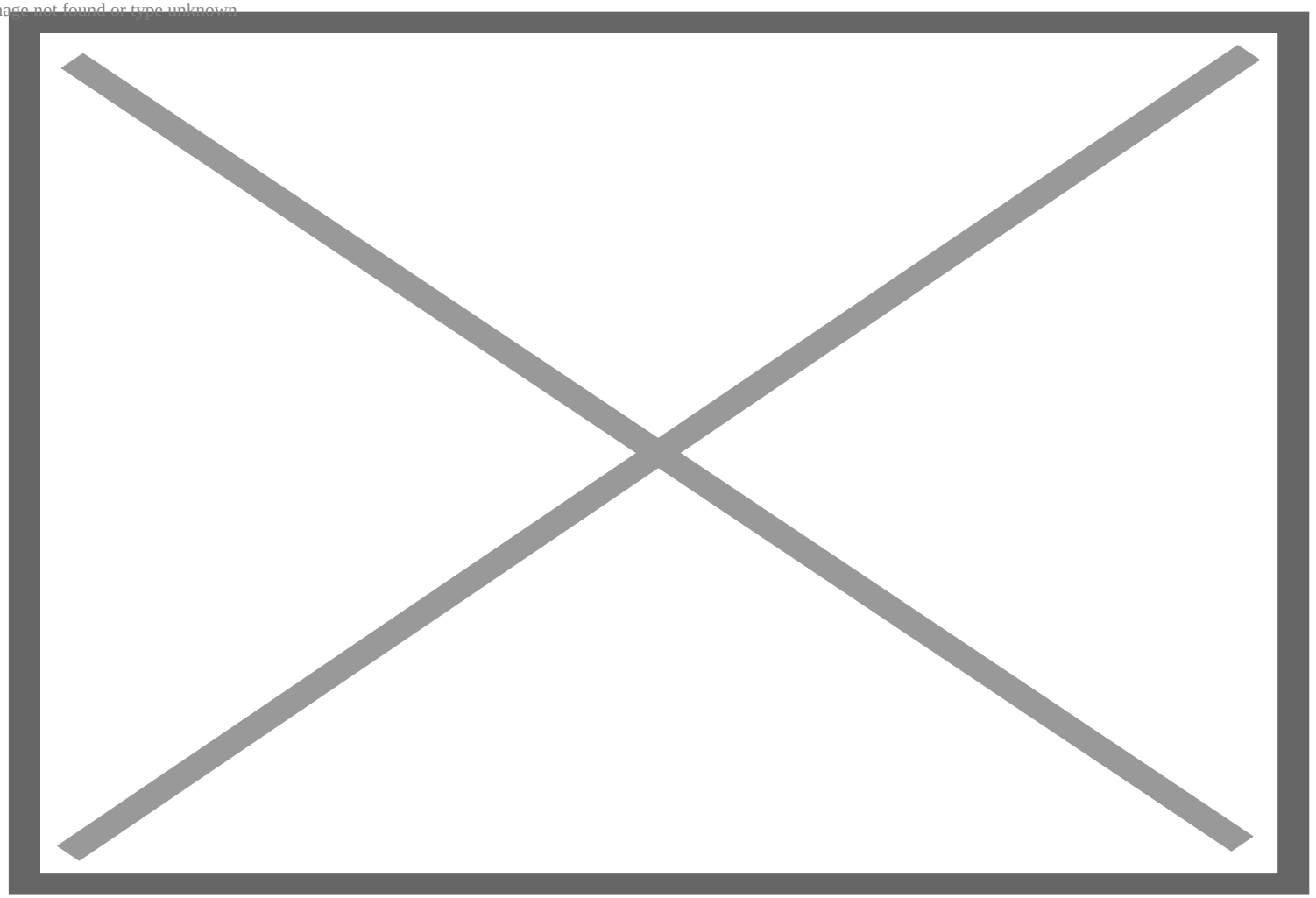
CAP Production et Service en Restaurations [PSR]

Image not found or type unknown



CAP Production et Service en Restaurations [PSR]

Le CAP PSR forme les élèves à :

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples à consommer sur place ou à emporter
- Respecter la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de Distribution, de vente et de consommation
- Accueilli r, conseiller, prendre et préparer la commande
- Encaisser les prestations
- Assurer les opérations d’ entretien de locaux, des équipements et du matériel

- **Compétences / Profil requis**
  Rapidité d'exécution et habileté / Bonne pratique des règles d'hygiène / Bonne condition physique / Capacité à mettre en œuvre des techniques culinaires, des techniques d’entretien / Bon relationnel avec les clients et l’équipe

- **Secteurs d’activités**
  Restauration rapide / restauration commerciale libre-service (cafétéria) / restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d’hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement) / entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...)

- **Débouchés post CAP**
  CAP restaurant / CAP employé de vente spécialisée en produits alimentaires / CAP assistant technique en milieu familial et collectif / Mention complémentaire employé traiteur / Mention complémentaire barman / Mention complémentaire sommellerie / Mention complémentaire en desserts de restaurant / Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration

- **Période de Formation en Milieu Professionnel**
  14 semaines de PFMP réparties sur le cycle de formation (7 semaines en Première année, 7 semaines en Deuxième année)

Documents:

Icône PDF

Image not found or type unknown Planche PSR.pdf

En savoir plus:

Certificat d’aptitude professionnelle Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) [ac-strasbourg]
CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) [ONISEP]