

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION



ACADÉMIE
DE STRASBOURG

Liberté
Égalité
Fraternité

LYCEE ET UFA
SCHWEISGUTH
SELESTAT



 CAP en 2 ans



 SUIVEZ-NOUS SUR
Facebook

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
- ✓ Accueillir, conseiller, prendre et préparer la commande
- ✓ Encaisser les prestations
- ✓ Assurer les opérations d'entretien de locaux, des équipements et du matériel



✓ 2 ans après la 3^{ème}

✓ 14 semaines Période de Formation en Milieu en Professionnel (stage) sur les 2 ans



Poursuites d'études

✓ Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration



Enseignement généraux & professionnels :

- ✓ Maths, Français, Histoire Géographie, Physique Chimie, Allemand, Anglais, Espagnole, EPS
- ✓ Production alimentaire, Service en restauration, Entretien des locaux - PSE