

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Production et Service en Restauration

Définition : Le CAP est un diplôme professionnel national de niveau 5 délivré par le ministère de l'éducation nationale.

Objectif : le titulaire du CAP PSR réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.



Période de Formation en Milieu Professionnel

1 ^{ère} année de CAP	7 semaines de PFMP
	Découverte du monde professionnel de la restauration rapide ou de la restauration collective
2 ^{ème} année de CAP	8 semaines de PFMP
	Evaluations liées à la certification
Certification	



CAP PRODUCTION et SERVICE en RESTAURATION

Activités : Les principales activités en PSR sont :

APPROVISIONNEMENT et REAPPROVISIONNEMENT
(Réception Stockage des marchandises)

REALISATION
(Opérations préliminaires et cuissons simples)

ASSEMBLAGE ET DRESSAGE
(En magasin ou en service différé)

PRISE EN CHARGE DES CLIENTS

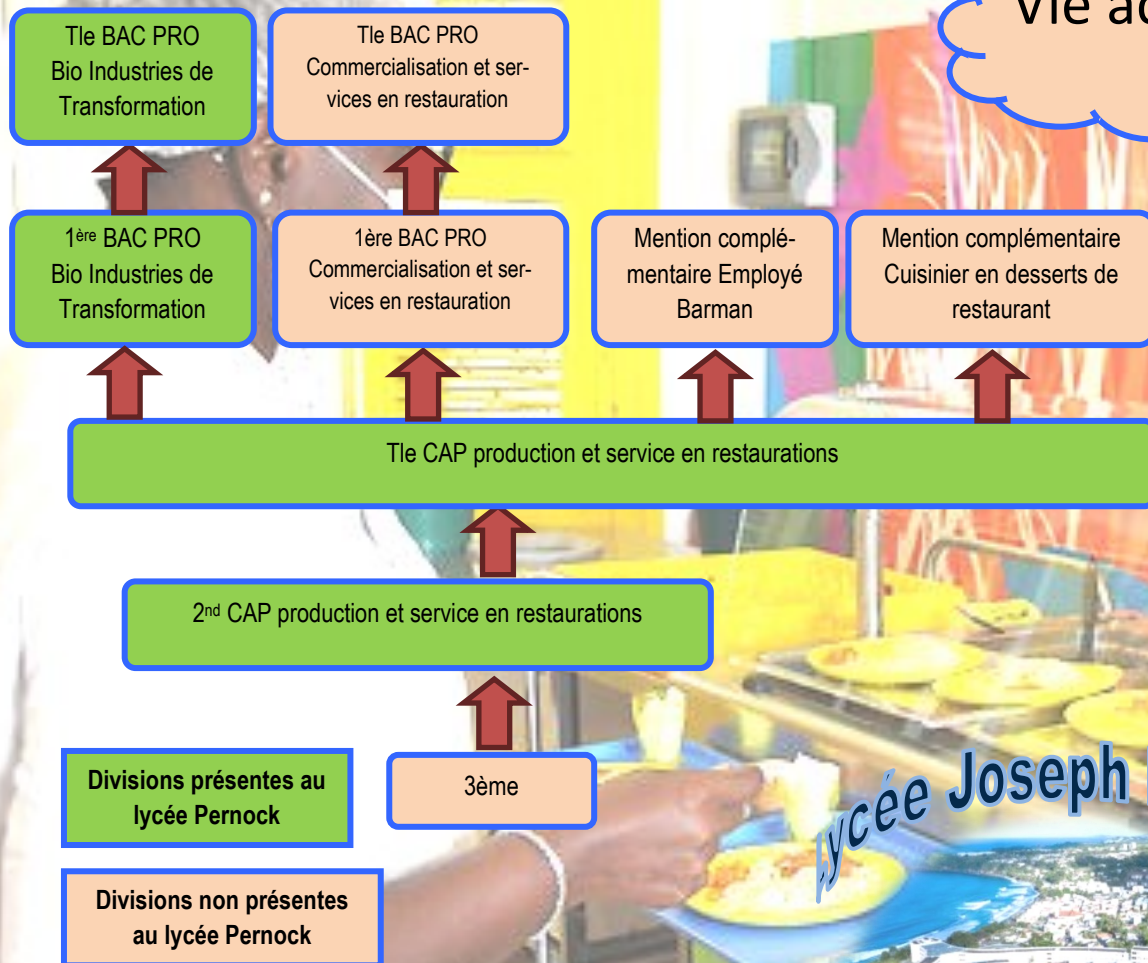
SERVICE AUX CLIENTS

ENCAISSEMENT

ENTRETIEN
(des espaces de productions et de distributions)

Le CAP Production et Service en Restauration et après ?

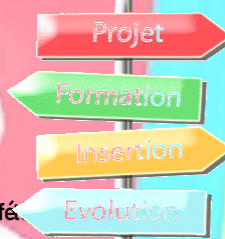
Vie active



Insertion professionnelle :

Le titulaire de ce CAP peut travailler

- ◆ En restauration rapide,
- ◆ restauration commerciale libre-service (cafés, bars, brasseries, boulangeries, pâtisseries, etc.)
- ◆ restauration collective
- ◆ entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés



Vous voulez plus d'information et vous êtes intéressés la formation

Contactez-nous:

M. Marc-André NEWTON - DDFPT

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

Tél: 0696.11.15.86

Mail : Marc-andre.newton@ac-martinique.fr

Lycée Polyvalent Joseph Pernock
97214 Le LORRAIN

Tél: 0596.53.42.23 Fax: 0596.53.46.54

Email: ce.972076g@ac-martinique.fr

<http://lycee-joseph-pernock.com>

Lycée Joseph Pernock

