

C.A.P. P.S.R. PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATION (rapide, collective, cafétéria)

Durée de la formation : 2 ans
Diplôme préparé : CAP
Effectif de la classe : 12 élèves

Activités hebdomadaires (horaires indicatifs)

| MATIERES | HORAIRES 1 ^{ère} année CAP | HORAIRES 2 ^{ème} année CAP |
|--|--|--|
| Français Histoire-Géographie | 1,5h | 1,5h |
| Enseignement Moral et Civique | 0,5h | 0,5h |
| Enseignement professionnel et Français en co-intervention | 1,5h | 1,5h |
| Mathématiques- Sciences Physiques | 1,5h | 1,5h |
| Enseignement professionnel et Mathématiques en co-intervention | 1,5h | 1,5h |
| Langue vivante Anglais | 1,5h | 1,5h |
| Arts Appliqués | 1h | 1h |
| E.P.S. | 2,5h | 2,5h |
| Consolidation des acquis, accompagnement personnalisé | 3,5h | 3,5h |
| Prévention Santé Environnement | 1h30 | 1h |
| Enseignement professionnel : | 11,5 h (au total) | 12h (au total) |
| • Pôle 1 Production alimentaire | 7h | 7h |
| • Pôle 2 Service en restauration | 4,5h | 5h |

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

14 semaines dont :

- 6 en 1^{ère} année,
- 8 en 2^{ème} année.

Coût de la formation

- gratuité des enseignements,
- tenue professionnelle financée par la Région des Pays de la Loire la 1^{ère} année de la formation,
- tarif annuel d'hébergement :
 - pour un élève interne : 1456,38 €
 - pour un élève demi-pensionnaire : 505,65 €

Conditions d'admission

Le CAP PSR s'adresse à des élèves de 3^{ème} (générale, Prépa Métiers, SEGPA...).

La demande est faite, sous forme d'une saisie informatique, par le collège. Sont pris en compte les notes, les compétences de l'élève en lien avec la formation demandée, l'ordre du vœu et l'avis de l'équipe éducative du Collège. Un classement de toutes les demandes est effectué. Puis, en juin, une commission départementale d'affectation se réunit et une notification d'admission est envoyée aux élèves admis. L'inscription au lycée se fait ensuite (fin juin-début juillet).

Le nombre de places étant limité, il est fortement conseillé de faire plusieurs vœux (dans différents établissements, pour des formations différentes).

Le diplôme

Le CAP P.S.R. est un diplôme de niveau V, dont les épreuves sont passées sous forme de C.C.F. (contrôle en cours de formation).

Qualités requises

- une grande rigueur au niveau de l'hygiène : soin et minutie,
- aptitude au travail en équipe,
- qualité relationnelle pour le service,
- dynamisme,
- résistance physique,
- adaptabilité,

Secteurs d'activités

Le titulaire du CAP P.S.R. exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

Débouchés

Le titulaire du CAP Production et Service en Restauration (rapide, Collective, cafétéria) pourra accéder aux métiers : agent polyvalent, employé de cafétéria, employé de restauration, employé de restauration rapide, employé de restauration collective, équipier polyvalent.

Il sera amené à réaliser différentes tâches :

- en production : il réceptionnera, entreposera les produits ou plats préparés. Il assemblera et mettra en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- en service, il assurera la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseillera le client et lui présentera les produits, il procèdera à l'encaissement des prestations.
- Il assurera des activités de nettoyage, d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle lors de la production et du service

Poursuite d'études

- Autre CAP
- Bac professionnel (très bon niveau)

Le saviez-vous ?

Pour le secteur de la restauration rapide, qui est très dynamique, il crée entre 5 000 et 10 000 emplois chaque année.

Ces emplois sont majoritairement en CDI (91 %), offrent de réelles perspectives de promotion interne (70 % du personnel d'encadrement a commencé en qualité d'agent polyvalent).