

CAP P.S.R

Production et Service en Restaurations

Le diplômé est en mesure de réceptionner, de stocker des produits alimentaires mais aussi de réaliser et de préparer des cuissons simples, d'assembler, de dresser, de conditionner des préparations alimentaires. Il doit également être capable de mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production, de mettre en place le réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation. Il prendra en charge le service des clients, pourra encaisser les prestations et mettre en œuvre les opérations d'entretien des espaces de distribution, de vente, de consommation ou des locaux annexes.



Méthodes pédagogiques

L'entretien d'entrée en formation servira de base pour proposer à chacun des apprenants des situations d'apprentissage qui leurs sont propres, en adéquation avec leur projet et leurs compétences. L'apprenant bénéficie d'un accompagnement individualisé si nécessaire. La pédagogie différenciée est applicable à chaque instant.

Outils pédagogiques

Ordinateurs, imprimantes, scanners, connexion internet, salles banalisées, salle de technologie expérimentale, centre ressources, cuisine, matériel de cuisine.

Durée de la formation : 2 ans (cas général) - 1 ou 3 ans (exceptions)

Conditions d'admission : 3^{ème} SEGPA, 3^{ème} d'insertion, 3^{ème} Prépa-Métiers ou 3^{ème} collège

Aptitudes : Soins, méthode, organisation, sens du travail en équipe, sens du relationnel,...

Validation : CAP - Diplôme Éducation Nationale (niveau III). Le candidat à la certification pourra selon ses résultats, valider tout ou partie de la certification visée.

Modalités d'évaluation : Oral, écrit, mise en situation en plateau technique

Stages : 14 semaines réparties sur les 2 années

Poursuites d'études : Bac Pro Cuisine, Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration, Mention Complémentaire traiteur, Mention Complémentaire barman ...

Débouchés : La restauration collective (entreprises, administrations, hôpitaux, établissements scolaires...), la restauration commerciale (restauration en libre-service : cafétéria, sandwicherie...), la fabrication de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires...)

Contenu pédagogique

Français
Histoire-géographie
Enseignement moral et civique
Mathématiques - Physique/Chimie
Arts appliqués et culture artistique
Langue vivante (anglais)
Éducation physique et sportive
Production alimentaire
Service en restauration
Réalisation d'un chef d'œuvre
Prévention Santé Environnement



**Consolidation,
accompagnement
personnalisé et
accompagnement aux
choix d'orientation**

Lycée Professionnel



Le Lycée professionnel Saint Luc vous propose bien d'autres formations que vous pouvez découvrir ci-dessous :

3^{ème}
Prépa-Métiers



CAP

- Cuisine
- Production et Service en Restaurations
- Agent de Propreté et d'Hygiène
- Equipier Polyvalent de Commerce



Bacs Professionnels

- Assistance à la Gestion des ORganisations et de leurs Activités
- Métiers du commerce et de la vente option A : animation et gestion de l'espace commercial
- Métiers du commerce et de la vente option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale
- Animation Enfance et Personnes Âgées
- Accompagnement, Soins et Services à la Personne
- Optique Lunetterie
- Systèmes Numériques
- Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés

