

La procédure AFFELNET (affectation des élèves par le Net) est en vigueur pour l'affectation post-troisième et pour les réorientations (post-seconde et première).

Ce système académique, conçu pour être en conformité avec des objectifs nationaux d'égalité permet un traitement informatique simplifié. C'est l'établissement d'origine du jeune qui saisie les notes auxquelles sont attribuées un coefficient en fonction de la filière et la section demandée. Cette procédure a lieu en mai et juin selon un calendrier fixé par les autorités académiques. Les élèves sont affectés en liste principale et liste supplémentaire.

Au lycée de la Closerie, une fois que l'élève est affecté, la famille est informée des modalités d'inscription.



CAP

Production et Service en Restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Mohamed MOUQUERE
Proviseur et l'ensemble de l'équipe

Certificat d'aptitude professionnel

Production et service en restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, assure des activités :

- de production alimentaire: réception et entreposage des produits, préparation, assemblage et mise en valeur des mets simples dans le respect des consignes et de la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité;
- de service en restaurations : mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement, conseils au client, prise de commande, service et encaissement des prestations.

Emplois concernés

Restauration collective	
Administrations, entreprises	EHPAD (maison de retraite)
Hôpitaux, cliniques	Établissements scolaires (écoles, collèges et lycées)

Restauration commerciale	
Restauration en libre service (cafétéria)	Restauration à thème
Restauration rapide (sandwicherie, fast-food, brasserie)	Plateaux repas

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements généraux	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français, histoire-géographie, éducation civique, co-intervention avec enseignement prof.	3,5	3,5
Mathématiques – sciences, co-intervention avec enseignement prof.	3	3
Arts appliqués et cultures artistiques	1	1
Langue vivante – Anglais	1.5	1.5
Prévention – santé – environnement	1,5*	1*
Réalisation d'un chef d'œuvre	3	3
Éducation physique et sportive	2.5	2.5
Enseignement Professionnel	Production alimentaire Service en restaurations	
	11,5	12

(*) dont formation SST (Sauveteur Secourisme du Travail)

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de 14 semaines, réparties sur les deux années.

Les lieux de PFMP sont validés par le lycée.

ACCÈS À LA FORMATION

Après la troisième ou en possession d'un autre diplôme de niveau 3* ou supérieur. * Classification janvier 2019

QUE FAIRE APRÈS LE CAP ?

Vie active

Le CAP PSR débouche sur la vie active en restauration collective ou commerciale en tant qu'agent ou employé de restauration.

Poursuite d'études (sous certaines conditions)

- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- CAP Cuisine