

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

Il est cependant possible, sous certaines conditions, de poursuivre en :

- > CAP commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant
- > CAP cuisine.

PROCÉDURES D'AFFECTATION DANS TOUTES LES SECTIONS

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 prévenue et le dossier d'inscription est expédié. Il est rempli par la famille et remis au lycée le premier samedi de juillet lors de la journée d'inscription et d'essayage des tenues.

10 rue Pierre Loti 22410 Saint-Quay-Portrieux - 02 96 70 80 70
www.lyceelacloserie.fr

la closerie
LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

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.

Serge LE ROUX
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,
- ◆ Hôpitaux, cliniques,
- ◆ EHPAD (maison de retraite),
- ◆ Etablissements scolaires (écoles, collèges et lycées),

Restauration commerciale :

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

LE CONTENU DE LA FORMATION :

Enseignements :	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	11.5	12
Service en restaurations		

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

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :

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

Les lieux de PFMP sont validés par le lycée.