



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

Recrutement

Le CAP PSR s'adresse à des élèves ayant déjà effectué divers parcours scolaires, avec souvent des difficultés, et qui se voient proposer un nouveau départ.

Contenu de la formation

En production :
Réception et stockage des produits, réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires, réalisation de préparations et de cuissons simples, assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires et mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.

En service :
Mise en place et réapprovisionnement de distribution, de vente et de consommation, prise en charge des clients ou convives, service aux clients ou convives, encaissement des prestations et mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de service.

14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Débouchés

Le CAP PSR est un diplôme de niveau 5 à finalité professionnelle, débouchant sur la vie active en :

- Services de restauration collective (Entreprises, Administration, Hôpitaux, Hébergements pour personnes âgées...)
- Restauration en libre-service (Self, Snack, Cafétéria)
- Restauration rapide (Vente au comptoir, Sandwicherie, Viennoiserie, Hamburgers)
- Restauration à thèmes (Pizzeria, Crêperie)
- Restaurants ouvriers...
- Restauration de plateaux (Portage à domicile, transports...)

Perspectives d'évolution

Après une expérience professionnelle et selon ses aptitudes le titulaire du CAP PSR peut accéder à des formations ou postes offrant de plus larges responsabilités

- Employé qualifié de restauration
- Equipier responsable
- Responsable de zone ou chef d'équipe
- Chef de groupe
- Adjoint au responsable
- Responsable d'un point de vente...