



OBJECTIFS

Former un professionnel de la restauration qualifié qui soit polyvalent, capable de prendre en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

Il est appelé à :

- ! **Réceptionner et entreposer des produits** ou des plats préparés,
- ! **Assembler des mets simples et réaliser des préparations culinaires simples en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,**
- ! **Conditionner et remettre à température** les plats cuisinés,
- ! **Mettre en valeur les espaces de distribution** et de vente ainsi que les **réapprovisionner,**
- ! **Conseiller le client** et lui **présenter les produits,**
- ! **Procéder à l'encaissement** des prestations,
- ! **Entretenir, nettoyer et ranger les ustensiles** de production **et les locaux.**

PROFIL DES ÉLÈVES

Le CAP s'adresse spécifiquement aux élèves issus de **SEGPA** et **ULIS** mais également aux élèves de classe de **3^e**.

Travailleur, intéressé par le secteur de la restauration, dynamique, accueillant et souriant, le candidat doit **avoir une bonne résistance physique** afin de supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.





DÉBOUCHÉS ET POURSUITES D'ÉTUDE

Le CAP PSR débouche sur la vie active.

- En **restauration collective dans les structures publiques ou privées** (scolaire, hospitalière, universitaire...),
- En **restauration commerciale** (cafétéria, restauration rapide, restauration à thème...).

Après un CAP PSR, il est possible de poursuivre en :

- Mention Complémentaire :**
Cuisinier en desserts de restaurant,
Employé barman, Employé traiteur,
Sommellerie,
- Bac Pro :** Commercialisation et
Services en restauration, Cuisine.



CONTENU DE LA FORMATION

La formation **permet d'appréhender les différentes facettes** des métiers de la restauration et **permet d'acquérir de la rigueur et des compétences techniques** de production culinaire, de service, d'accueil et d'entretien des locaux.

Les + de la formation

- 14 semaines de formation en milieu professionnel** réparties sur les 2 années de formation
- Formations de Sauveteur Secouriste du Travail et Prévention des Risques liés à la Manutention** incluses dans le cursus de formation.



Lycée polyvalent
Lumière

Réalisateur d'avenirs

33 ter Rue de Grammont
70300 Luxeuil-les-Bains
tél. 03 84 40 21 21

mail : lyc.lumiere.luxeuil@ac-besancon.fr

www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr

