



Les débouchés

Employé de cafétéria
Equipier polyvalent
Employé de restauration collective
Employé de restauration rapide

Personnes à contacter

Proviseur : Monsieur BACHE
Proviseure adjointe : Mme VERNET
CPE : Mmes COLLOMBET et PINET
Coordinatrices ULIS :
Mmes BRET et CHOVIN

La poursuite d'étude



CAP de la même famille...
Cuisine
Restaurant
Employé de vente polyvalent
... *en alternance*

Mention Complémentaire
Employé Traiteur
Barman

Bac Pro (très bon dossier)
Restauration
Hygiène et Environnement
Cuisine

ARMORIN

CITÉ SCOLAIRE - CREST

6 avenue Charles Armorin 26400 CREST

Téléphone : 04 75 25 10 89 - Mail : ce.0260006r@ac-grenoble.fr

Site internet: <https://francois-jean-armorin.ent.auvergnhonealpes.fr>



Sources : Lycée Henri Becquerel 37000, Lycée Jean de La Fontaine 02400, eduscol.fr



Devenir un professionnel qualifié
dans différents secteurs de la restauration
rapide ou de collectivité



CAP PSR

Certificat d'Aptitude Professionnelle
Productions et Service
en Restaurations

ARMORIN

CITÉ SCOLAIRE - CREST



Le titulaire du CAP PSR

réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et les règles d'hygiène et de sécurité ;

met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation ;

accueille, conseille le client ou le convive, **prend et prépare la commande** de celui-ci ;

assure la distribution et le service des repas et **procède à l'encaissement** des prestations ;

assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration rapide ou de collectivité.



Les qualités requises

Dynamisme
Organisation
Rigueur
Souci de l'hygiène
Ponctualité
Amabilité
Ecoute et Communication
Esprit d'équipe
Autonomie et Organisation
Bonne aptitude physique



Accès à la formation

3ème - 3ème Prépa-Métiers
3ème SEGPA - 3ème ULIS Collège

Formation 1/2/3 ans



Enseignement professionnel

2 pôles :

Production culinaire : réception, stockage des denrées, réalisation de mets simples, conditionnement, opérations d'entretien dans la cuisine.

Service en restauration : mise en valeur des produits et des espaces, accueil, information, conseils et service des clients, encaissements, opérations d'entretien dans les espaces de restauration et annexes.

14 semaines de formation en entreprise durant les 2 ans.

Formation au Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST).

Réalisation d'un chef d'œuvre.

Accompagnement personnalisé, consolidation des acquis.



Enseignement général

Prévention, Santé, Environnement
Français
Histoire et Géographie
Anglais
Mathématiques et Sciences
Éducation Physique et Sportive
Arts appliqués

*Atelier sur le pain (oct 2021),
1ère année CAP PSR,
Restaurant d'application.*

