



# EQUIPE  
# VENTE  
# COLLECTIVITES  
# QUALITE  
# CAFETERIA  
# CUISINE  
# RESTAURATION  
# SERVICE



LYCÉE LAENNEC  
61 rue du Lycée BP 33082  
29123 PONT-L'ABBE CEDEX  
02.98.66.07.70



LYCÉE RENÉ LAENNEC  
LYCÉE DES MÉTIERS

## CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE  
EN RESTAURATIONS

Professionnel, qui réalise des préparations alimentaires simples, qui assure la vente et le service des produits prêts à emporter ou à consommer sur place. Il assure aussi les opérations d'entretien des locaux et des équipements et l'encaissement des prestations.



[www.lycee-laennec-pontlabbe.ac-rennes.fr](http://www.lycee-laennec-pontlabbe.ac-rennes.fr)



## OBJECTIFS

- **S'adapter** à différents types de restaurations : rapide, collective et cafétéria, **respecter** les consignes et la réglementation relative à **l'hygiène et à la sécurité**.
- **Accueillir et conseiller** les clients, assurer leur confort, contribuer à l'image de marque et de la qualité de l'entreprise ou de l'établissement.
- **Travailler en équipe**.



## DIPLOMES

Certification d'aptitudes professionnelles

**CAP PSR**

Certificat Sauveteur Secouriste au Travail **SST**



## FORMATION EN 2 ANS

### Enseignements généraux :

Français, histoire-géographie, éducation morale et civique, anglais, mathématiques, physique-chimie, arts appliqués, éducation physique et sportive.

### Enseignements professionnels :

- **Pôle 1** : production alimentaire
- **Pôle 2** : service en restaurations
- Prévention, santé, environnement.

Savoirs associés en co-intervention avec des professeurs d'enseignements généraux.

- **Réalisation d'un chef-d'œuvre.**
- **Accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation.**

### Période de formation en milieu professionnel :

14 semaines sur 2 années, qui font partie intégrante de la formation dans les secteurs suivants :

- Restauration rapide.
- Restauration commerciale libre-service.
- Restauration collective

# APRÈS LE CAP

## Insertion dans la vie active

Dans les différents secteurs de la restauration :

- Restauration rapide.
- Restauration commerciale libre-service (cafétéria, fast-food...)
- Restauration collective (établissements scolaires, hospitaliers, EHPAD,...)

Après une expérience professionnelle, possibilité d'accès à des postes de chefs d'équipes, de responsable de point de vente,...



## Poursuites d'études

En formation initiale ou en apprentissage :

- CAP Cuisine.
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café - restaurant.
- Bac Pro Cuisine.
- Bac pro Commercialisation et services en restauration.

