



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



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.

