

*Choisir sa formation professionnelle...*



LYCÉE D'ENSEIGNEMENT ADAPTÉ  
Nelson Mandela

## CAP Production et Service en Restaurations



LEA Nelson MANDELA  
2 Rue des Cèdres,  
42290 SORBIERS

☎ 04 77 53 22 44

@ ce.0421608veac-lyon.fr

### AFFECTATION

L'affectation en première année de CAP s'effectue Post 3<sup>ème</sup> par le biais d'AFFELNET:

- 3<sup>ème</sup> Collège ;
- 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers ;
- 3<sup>ème</sup> SEGPA ;

### ENSEIGNEMENTS

L'organisation de la formation sur les deux années est composée de :

- Enseignement Professionnel (EP) :  
16 h /semaine (dont réalisation d'un chef d'œuvre) en groupe de 8 élèves maximum.
- Enseignement Général (EG) : 8.5 h/semaine dans une classe de 16 élèves maximum.
- Co-intervention Français-EP et Maths-EP :  
3 h/semaine.
- Consolidation, Accompagnement personnalisé :  
3.5h/semaine.



### PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

Vous réaliserez 14 semaines de PFMP dans les entreprises locales ou en collectivités.

### APRÈS LE CAP PSR

- Bac pro (Ex : Commercialisation et Services en restauration)
- Autres CAP, Mentions Complémentaires
- Vie Active



## PRÉSENTATION DU MÉTIER

Le-la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide :
  - snacking, fast food,
- restauration commerciale libre-service :
  - cafétéria,
- restauration collective :
  - établissements scolaires,
  - établissements hospitaliers,
  - établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes,
  - foyers logement.
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés. (Transports aérien, ferroviaire...)

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.



## OBJECTIFS

Selon la structure qui l'emploie, il travaille seul ou en équipe et réalise tout ou partie des activités suivantes :

- En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.
- En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.
- Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.



## QUALITÉS REQUISES

• Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

Des qualités de mobilité, de sérieux, de minutie et d'organisation sont les atouts importants pour la réussite de cette formation.

