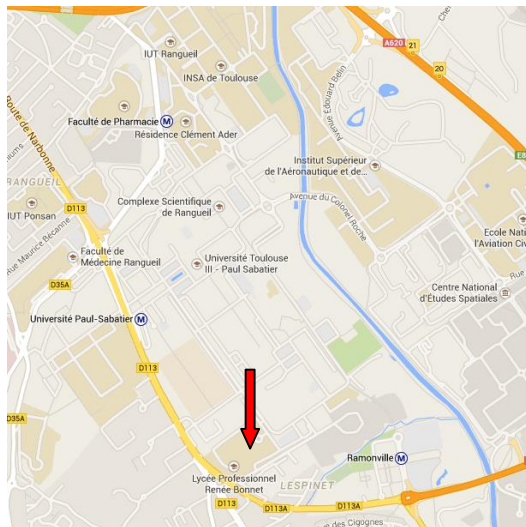


## QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

Après une 3<sup>ème</sup> Générale, 3<sup>ème</sup> Prépa Métiers ou 3<sup>ème</sup> SEGPA



## COMMENT ACCÉDER AU LYCÉE ?



Lat : 43.554969

Long : 1.468043



### Réseau Bus.

Lignes 56, 81, 82, 112 : arrêt Clotasses.

Lignes 34, 44, 78, 115 : arrêt

Université Paul Sabatier.

Lignes 27, 37, 79, 88, 111, 112, TAD 119,

L6 : arrêt Ramonville.

### Réseau Métro.

Métro ligne B : arrêt Université Paul Sabatier.

Métro ligne B : arrêt Ramonville.



**CAP**  
**Production et Service**  
**en Restaurations**  
**(rapide, collective, cafétéria)**  
**(PSR)**

*Remplace le CAP APR*

## QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

### Accès directement à la vie active

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

### Poursuites d'études.

Vous pouvez prolonger la formation par un CAP en 1an.

→ CAP commercialisation et services en hôtel – café - restaurant.

→ CAP cuisine



**Lycée Professionnel**  
**Renée Bonnet**

1 allée du Lt LAFAY - BP 44374 – 31432 Toulouse Cedex 4

<http://renee-bonnet.entmip.fr>

Mél : [0310054r@ac-toulouse.fr](mailto:0310054r@ac-toulouse.fr)

Tél. : 05 62 88 91 11

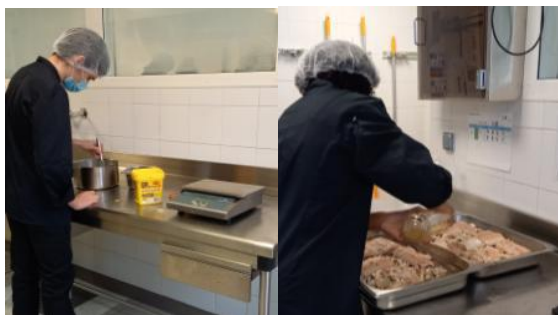
## EN QUOI CONSISTE LE MÉTIER ?

Le CAP PSR correspond à un véritable besoin pour le secteur de la restauration. En effet, ce secteur emploie massivement. Il rencontre actuellement de réelles difficultés de recrutement.

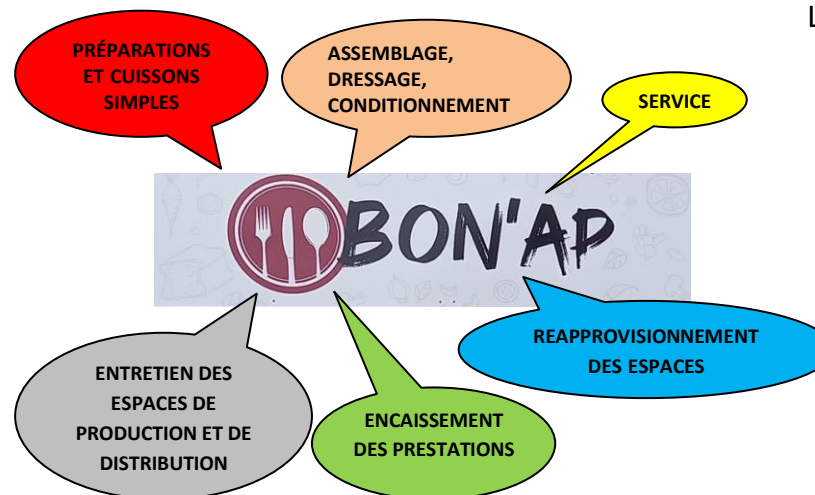
Les professionnels de la restauration rapide, collective et commerciale ont déjà fait part de leur intérêt pour ce diplôme : ils souhaitent remédier au problème du personnel non qualifié. En effet, ces secteurs d'activités sont caractérisés par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.

## QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITÉS ?

- restauration rapide (fastfood, pizzeria, saladeries, sandwicheries, snack)
- restauration commerciale libre service (cafétéria)
- restauration collective (établissements scolaires, entreprises, hopitaux, EHPAD, ...).
- entreprises de fabrication de plateaux repas conditionnés



## QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS DU TITULAIRE DU CAP PSR ?



### Une formation articulée autour de 2 pôles :

#### Production Alimentaire

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires.
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires.
- Réalisation de préparations et de cuissons simples.
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires.
- Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.

#### Service en Restauration

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation.
- Prise en charge des clients ou des convives.
- Service aux clients ou convives.
- Encaissement des prestations.
- Mise en oeuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

## QUELLES SONT LES QUALITÉS ATTENDUES ?

Le CAP PSR demande de réelles aptitudes physiques, notamment tenir la station debout de longues heures tout en étant disponible et aimable pour la clientèle. L'aptitude à intégrer les réglementations et normes en vigueur ainsi que la sécurité au travail sont également indispensables.

## QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **2 ans**.

**Enseignements professionnels** (y compris la co-intervention et le chef d'oeuvre)

- 19 heures de cours hebdomadaires.

### Enseignements généraux

- 8,5 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Sciences, Français, Histoire-Géographie, Langues, Arts Appliqués, EPS)

### Consolidation ou accompagnement au choix d'orientation et accompagnement personnalisé

- 3,5 heures de cours hebdomadaires

### Période de Formation en Milieu Professionnel

- Les élèves effectuent **14 semaines** en entreprise (PFMP) sur les deux ans.

