



# CAP PSR

PRODUCTION  
ET SERVICE  
EN RESTAURATIONS

# 2 ANS

## CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Élèves de 3<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> SEGPA, 3<sup>ème</sup> Pré Pro, ou 3<sup>ème</sup> insertion.

Une motivation pour tout ce qui concerne l'alimentation, le service à la personne et le contact, le tout dans un souci constant d'hygiène.

## CONTENU DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel théorique permet d'acquérir les connaissances nécessaires à la mise en application en travaux pratiques.

En enseignement général, les cours sont basés sur des notions utiles en pratique : unités de mesures, pH des produits...

Au lycée Jean Monnet, les élèves de CAP PSR sont en charge des services au Monnet Express et d'un service d'élèves au restaurant d'initiation.

## DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Restauration collective : secteur de la santé, restauration scolaire, restauration d'entreprise...

- Cafétéria, sandwicherie, restauration rapide, restauration à thème.

- Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés pour la restauration des transports.

## POURSUIITE D'ÉTUDES

- CAP Cuisine.

## NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1<sup>ère</sup> année : 7 semaines
- 2<sup>ème</sup> année : 8 semaines

## PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



## HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU CAP PSR

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 <sup>ème</sup>	1 <sup>ère</sup>
Français en co-intervention	43,5h	39h
Maths-sciences en co-intervention	43,5h	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87	78h
PSE	43,5	26h
<b>TOTAL</b>	<b>333,5</b>	<b>312</b>

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 <sup>ème</sup>	1 <sup>ère</sup>
Français; histoire-géographie et EMC	58h	52h
Mathématiques	43,5h	39h
Langue vivante 1	43,5h	39
Arts appliqués	29h	26h
EPS	72,5h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	43,5h	39h
Période de Formation en milieu professionnel	7 SEM	7 SEM