

Le CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration) a été rénové, il devient :

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

Lycée des Métiers des Services

Camille Claudel

Qualités requises

- ▶ Amabilité
- ▶ Autonomie
- ▶ Esprit d'équipe
- ▶ Communication
- ▶ Dynamisme
- ▶ Rigueur
- ▶ Organisation
- ▶ Écoute du client
- ▶ Hygiène

Généralités

Le titulaire du CAP PSR - Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui exerce son activité dans différents secteurs de la restauration. Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires en respectant les consignes et les règles d'hygiène et de sécurité. Il met en place les espaces de distribution, de vente et de consommation des produits à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille, prend et prépare la commande du client. Il assure la distribution et le service des repas et procède à l'encaissement des prestations et assure l'entretien du matériel et des locaux.

Le titulaire du CAP PSR exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- ▶ restauration rapide
- ▶ restauration libre-service (self, cafétéria)
- ▶ restauration collective (cantine, restaurant d'entreprise...)
- ▶ entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (train avion, portage à domicile...)

Insertion professionnelle

Le titulaire du CAP PSR peut accéder à des emplois de :

- ▶ agent ou équipier polyvalent
- ▶ employé de cafétéria
- ▶ employé de restauration
- ▶ employé de restauration rapide
- ▶ employé en restauration collective

Accès à la formation

Après une classe de 3ème, 3ème Prépa-Métiers ou 3ème SEGPA.

Poursuite d'étude

Le CAP est un diplôme d'insertion professionnelle, toutefois avec un très bon dossier scolaire il est possible d'intégrer un Bac Professionnel ou une Mention Complémentaire.

PFMP

Dans le cadre des 2 années de formation au lycée, l'élève doit effectuer 14 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP). Ces stages sont évalués et font partie intégrante de la formation car ils permettent d'appliquer et de compléter les enseignements théoriques et pratiques dispensés en cours.



Lycée des Métiers des Services
Camille Claudel

57 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
14070 CAEN Cedex 05
<http://claudel.etab.ac-normandie.fr>
ce.0140019v@ac-normandie.fr
Tél. : 02.31.53.16.16
Fax : 02.31.53.16.27



académie
Normandie

RÉGION ACADÉMIQUE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



RÉGION
NORMANDIE