

LE MÉTIER

Le diplôme permet d'exercer le métier d'agent en restauration rapide, collective et cafétéria. C'est un professionnel qualifié, il réalise des repas sous l'autorité d'un responsable.

SES FONCTIONS :

Fonction de production : dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, il réceptionne et entrepose les produits, denrées ou plats préparés. Il prépare, assemble et met en valeur des mets simples, préparations chaudes ou froides ou remet en température les plats cuisinés. Il conditionne les plats préparés, assure le refroidissement rapide.

Fonction de service :

Il réalise la mise en valeur des espaces de distribution et de vente, leur réapprovisionnement. Il accueille, conseille, présente les produits au client. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Fonction d'entretien des locaux et équipements :

Par application de méthodes professionnelles et l'utilisation de matériel professionnel, il nettoie, désinfecte et remet en état les locaux, matériels (vaisselle) et équipements du secteur cuisine.

Fonction de gestion de la qualité :

il participe au contrôle des températures, autocontrôles et assure la traçabilité.

SES SECTEURS D'ACTIVITÉS :

→ Services de restauration collective publique ou privée :

- Du secteur des administrations et des entreprises,
- Du secteur de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées...)
- Du secteur scolaire ou universitaire

→ Services de restauration commerciale :

- Restauration en libre service (cafétéria...)
- Restauration rapide (sandwicherie, hamburger, viennoiserie...)

→ Entreprises de fabrication de plateaux repas embarqués

- Trains, avions...



Notre établissement met à votre disposition :

- Un service de demi-pension dans un espace dédié
- Un internat au Lycée Pierre de la Ramée de Saint-Quentin
- Un Centre de Documentation et d'Information
- Des salles informatiques
- Des activités sportives (U.N.S.S)
- Des activités pré pédagogiques, éducatives et culturelles diverses et variées
- Une maison des lycéens

Horaires d'ouverture de l'établissement :

- Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h45 hors vacances scolaires

Besoins pour la formation :

- Matériels spécifiques
- Une tenue professionnelle conforme et adaptée.

S'adresser au Directeur Délégué aux Formations : 03 23 62 85 05

Carte Génération Hauts-de-France



Bourses : suivant le revenu fiscal du foyer

S'adresser au service gestion : 03 23 62 85 03



JEAN BOUIN
LYCÉE DES MÉTIERS
humain & créatif

LYCÉE DES MÉTIERS JEAN BOUIN

Rue Gaston Bachelard - 02100 SAINT-QUENTIN

Tél. 03 23 62 85 00 • Fax. 03 23 05 09 71

e-mail : ce.0022042j@ac-amiens.fr

site : <http://bouin.lyc.ac-amiens.fr>



JEAN BOUIN
LYCÉE DES MÉTIERS
humain & créatif

CAP PSR
Production et Service
en Restaurations

TITULAIRE DU CAP PSR, vous aurez accès à des débouchés diversifiés en tant qu'employé qualifié : dans les services de restauration collective publique ou privée, dans les services de restauration rapide et cafétaria.

APTITUDES REQUISES →

- Motivation et dynamisme
- Aptitude au travail d'équipe et esprit de communication
- Apprécier le contact avec la clientèle
- Sens de l'organisation et d'adaptation
- Endurance face à un travail rapide et la station debout
- Avoir une attitude préventive et corrective

CONTENU DE LA FORMATION →

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français
- Mathématiques-sciences
- Histoire-géographie
- Anglais
- Éducation physique et sportive
- Co-intervention maths/ens. professionnel
- Co-intervention français/ens. professionnel

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Productions culinaires, service,
- Entretien des locaux et équipements
- Sciences appliquées : microbiologie/sciences de l'alimentation
- Connaissances des milieux professionnels
- Prévention santé environnement
- Chef d'Oeuvre



ORGANISATION DE LA SCOLARITÉ →



- Durée de la formation : 2 ans
- Période de formation en entreprise :
 - 7 semaines en première année (3+4)
 - 7 semaines en deuxième année certificatives (3+4)
- Contrôles en Cours de Formation :
 - Évaluations comptant pour l'examen
 - Se déroulant tout au long des 2 ans de formation
- Public accueilli :
Élèves issus de :
 - 3^{ème} SEGPA, 3^{ème} Générale, 3^{ème} Prépa Métiers

POURSUITE D'ÉTUDES →

Le CAP « PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS » est un diplôme qualifiant qui permet d'entrer directement dans la vie active.

Une poursuite d'études est également possible :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL :

- Cuisine ou commercialisation et services en restauration au Lycée Colard Noël de Saint Quentin
- Boucher charcutier Traiteur au Lycée Jean Monnet de La Fère
- Hygiène propreté et stérilisation au Lycée Julie Daubié de Laon.

