



LYCÉE POLYVALENT
**JEAN-BAPTISTE
DUMAS**

Le (la) titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié. Il réalise, sous l'autorité d'un responsable, les activités suivantes :

En production alimentaire :

Réception et entreposage des produits, préparation, assemblage et mise en valeur des mets simples dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

En service et distribution en restauration :

Mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement, conseils au client, prise de commande, service et encaissement des prestations.

En entretien des locaux, des matériels et des équipements

CAP PSR

Production et Service en Restaurations

(Rapide, Collective, cafétéria)

Plus d'informations sur :
jean-baptiste-dumas-ales.mon-ent-occitanie.fr



LPO JBD



Insta@lyceejbd



ce.0300002p@ac-montpellier.fr



1 Place de Belgique
30100 ALES



+33 4 66 78 23 23





La formation



Contenu de la formation

Pôle 1 : Production alimentaire

- Production de préparations froides et chaudes,
- Entretien des locaux et des équipements,
- Savoirs associés.

Pôle 2 : distribution et service

- Mise en place et service,
- Entretien des locaux et des équipements,
- Savoirs associés

Savoirs associés des Pôles 1 et 2

- Connaissances des milieux professionnels ;
- Sciences de l'alimentation ;
- Hygiène professionnelle

Débouchés Professionnels

Le CAP PSR est un diplôme de niveau 5 à finalité professionnelle, débouchant sur la vie active en :

- Services de restauration collective (Entreprises, Administration, Hôpitaux, EHPAD...)
- Restauration en libre-service (Self, Snack, Cafétéria)
- Restauration rapide (Vente au comptoir, Sandwicherie, Viennoiserie, Hamburgers)
- Restauration à thèmes (Pizzeria, Crêperie)
- Restaurants ouvriers...
- Restauration de plateaux (Portage à domicile, transports...)

Poursuites d'études envisageables

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études :

En 1 an en MC (mention complémentaire)

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé barman
MC Sommelierie

Ou, avec un très bon dossier

En 2 ans, en bac professionnel.

Bac pro Commercialisation et services en restauration



Les petits plus...

- Possibilité d'internat
- Activités culturelles
- Plateaux techniques modernes
- Association sportive dynamique
- Voyages et sorties
- Partenaires professionnels forts



Disciplines et Activités

Enseignement Général

Lettres (Français)
Histoire Géographie
Mathématiques et Sciences,
Langue vivante (Anglais ou Espagnol)
Arts appliqués
EPS
Accompagnement Personnalisé

Enseignement Professionnel

Théorique/Pratique
Economie – Gestion
Prévention–Santé–Environnement

Période en milieu professionnel

Formations en entreprise