



CAP Production et Service en Restauration (2 ans)

Admission

Niveau :

A l'issue d'une classe de 3ème de tous types (DP3, DP6, SEGPA, générale)

Les vaccinations sont obligatoires pour suivre la formation.

Qualités souhaitées :

- Avoir une bonne santé physique.
- Avoir le sens de l'accueil et du contact : être souriant, de bonne humeur et de bonne nature.
- Avoir le sens du travail en équipe : avoir bon esprit, prendre des initiatives et avoir l'esprit de collaboration et d'entraide spontanée.
- Aimer le concret : le travail en atelier de cuisine.
- Etre dynamique tout en étant calme et posé.

Formation

Objectifs :

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les différents secteurs de la restauration.

- Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Distribuer et servir les repas.
- Conseiller le client.
- Assurer les opérations d'entretien.
- Procéder à l'encaissement.

Qualités à acquérir au cours du CAP :

- Manipulation de matériels professionnels.
- **Sens de la réalisation** : c'est la marche en avant qui est réalisée à partir de la réception des marchandises jusqu'à la remise au consommateur des plats en passant par la remise en état des locaux.
- **Organisation dans le temps et dans l'espace** :
 - Etre ponctuel.
 - Avoir le sens de l'organisation.
 - Avoir le sens de la synchronisation.
- **Hygiène** : respect des mesures.
- Plaisir du goût, des saveurs, des épices et parfums, de la présentation des plats.

Que ce soit bon et agréable...

Horaires, Contenu :

- La formation comprend 14 semaines de stage :
 - 7 semaines en 1^{ère} année
 - 7 semaines en 2^{ème} année

- 8 blocs de compétences :
 - Production alimentaire
 - Service en restauration
 - Prévention-santé-environnement (Formation Sauveteur Secouriste du Travail)
 - Français et Histoire-géographie/Enseignement moral et civique
 - Mathématiques – Physique - Chimie
 - Education physique et sportive
 - Langue vivante étrangère
 - Arts appliqués et cultures artistiques

- Co-intervention
- Chef-d'œuvre
- Accompagnement à l'orientation

Examen

- **Unités Professionnelles** : Évaluation en milieu professionnel et en milieu scolaire.
 - EP1 : Production alimentaire (coefficient 6 / Chef d'œuvre coefficient 1)
 - EP2 : Service en restauration (coefficient 6)

- **Unités d'enseignement général** :
 - EG 1 : Prévention-santé-environnement (Coefficient 1)
 - EG 2 : Français, Histoire-géographie et enseignement moral et civique (Coefficient 3)
 - EG 3 : Mathématiques – Physique-chimie (Coefficient 2)
 - EG 4 : Education physique et sportive (Coefficient 1)
 - EG 5 : Langue vivante (Coefficient 1)
 - Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques

Toutes les épreuves sont en CCF (contrôle en cours de formation).

Débouchés

Secteurs d'activités : Le titulaire du CAP Production et service en restauration exerce son métier essentiellement dans différents secteurs de la restauration :

- Restauration commerciale libre-service (cafétéria)
- Restauration rapide (vente au comptoir, sandwicherie, hamburgers...)
- Restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives
- Entreprises de fabrication de plateaux repas conditionnés

L'expérience professionnelle et les aptitudes professionnelles permettent au titulaire du CAP PSR d'accéder à des postes de plus larges responsabilités. La ville d'Aix-en-Provence est un site touristique privilégié. Dans cette dynamique, la restauration rapide connaît un grand essor, pour atteindre les 345 établissements (chiffre INSEE au 01/01/2014). Elle constitue un réseau d'entreprises où les élèves titulaires d'un CAP Production et Service en Restaurations pourront trouver facilement un emploi.

Lycée Polyvalent CELONY

Établissement sous contrat d'association avec l'État
4 bis, avenue de Lattre de Tassigny - 13090 Aix en Provence
TEL: 04.42.23.59.65 – FAX: 04.42.21.75.45

Site: www.lycee-celony.com Facebook: <https://fr-fr.facebook.com/LyceCelonyOfficiel>

Accès aux Personnes à Mobilité Réduite