



CAP P.S.R

Production et **S**ervice en **R**estaurations

POUR QUI ?

- Après une classe de SEGPA
- Après une classe de 3^{ème} Prépa Métiers
- Après la classe de troisième

AVEC QUELLES QUALITÉS ?

- Être organisé dans son travail Être dynamique, curieux, motivé pour les métiers de la restauration
- Être en capacité de communiquer
- Être rigueur dans le contrôle de la qualité des prestations demandées

QUELLES FORMATIONS ?

- Une formation **d'une durée de 2 années**, avec des **Périodes de Formation en Milieu Professionnel** réparties sur **14 semaines obligatoires**.

ET APRÈS ?

- Le titulaire du CAP **Production et Service en Restaurations** (rapide, collective, cafétéria) exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :
 - Restauration rapide
 - Restauration collective
 - Restauration libre-service (cafétéria)
- Le CAP a pour premier objectif l'insertion professionnelle
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation Services Restaurations

Vers le site du lycée :



