



Après la 3^{ème} :

CAP

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Le diplôme du CAP APR est devenu CAP PSR à la rentrée 2020



Lycée du Parc St Jean Toulon

A. GAUTIER - D.PELLERIN



Accès à la formation

- **Après une classe de 3^{ème} SEGPA,**
- **Ou après une classe de 3^{ème} Prépa-Métiers,**
- **Ou après une classe de 3^{ème} d'enseignement général.**

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)



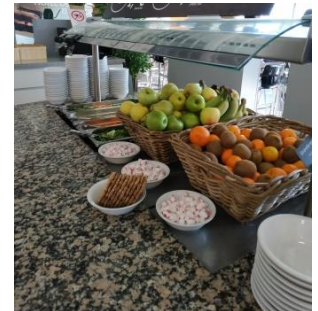
Lycée du Parc Saint Jean Toulon

Les principales compétences professionnelles

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

- Réceptionner et entreposer les produits
- Préparer et assembler des mets simples dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Mettre en place des espaces de distribution et de vente
- Servir les clients au comptoir, à table
- Entretenir les locaux et les équipements

Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe.



Les secteurs d'activités

- **RESTAURATION RAPIDE (Sandwicherie, saladerie, fast-food)**
- **RESTAURATION LIBRE-SERVICE (cafétéria, pizzeria, crêperie...)**
- **RESTAURATION COLLECTIVE (établissement scolaire, hospitalier, maison de retraite, restaurant d'entreprise...)**



Qualités requises

- **AMABILITÉ**
- **COMMUNICATION**
- **DYNAMISME**
- **ESPRIT D'ÉQUIPE**
- **ÉCOUTE DU CLIENT**



- **RIGUEUR ET ORGANISATION**
- **AUTONOMIE**



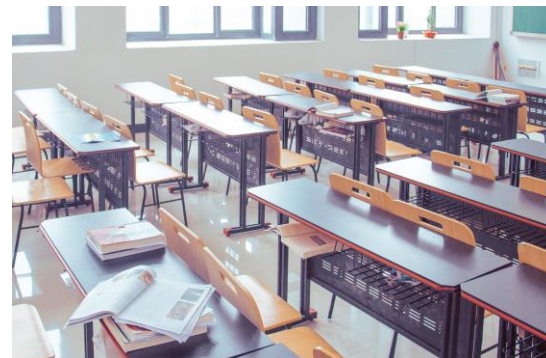
- **RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE**



Matières enseignées

- ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français, Histoire-géographie,
- Mathématiques, Sciences physiques,
- Langue Vivante (anglais)
- Arts plastiques,
- Education Physique et Sportive



- ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Savoirs liés à l'environnement professionnel : technologie des équipements, hygiène professionnelle, sciences de l'alimentation, PSE, Co-intervention, Chef d'œuvre



PFMP

Expériences professionnelles en entreprise

- **14 SEMAINES OBLIGATOIRES** de formation en milieu professionnel pour appliquer et compléter les enseignements théoriques et pratiques dispensés au lycée



Les métiers accessibles après ce CAP

- **Agent polyvalent de restauration**
- **Employé de cafétéria**
- **Employé de restauration rapide**
- **Employé de restauration collective**
- **Équipier polyvalent**



La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence.

Poursuite d'études

Le diplôme prépare l'entrée dans la vie active.



Mais il est possible de poursuivre ses études et de préparer en formation initiale ou en contrat d'apprentissage :

- **Un autre CAP de la filière hôtellerie restauration ou alimentation**
- **Une mention complémentaire (*traiteur, employé barman...*)**