

Pôle Hôtellerie Restauration

CAP PSR (Production et Service en Restaurations)



Plus d'informations
sur le site internet



LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels capables de réaliser des préparations culinaires et d'exercer des fonctions de service et de communication.

LES MATIERES GENERALES ET PROFESSIONNELLES

Enseignement général :

12 heures hebdomadaires

Enseignement professionnel :

19 heures hebdomadaires

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de 12 à 14 semaines sur les 2 années de formation.

LE RECRUTEMENT

Après une classe de :

- 3ème Générale
- 3ème Prépa Pro
- 3ème SEGPA

Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Les restaurants collectifs (hôpitaux, établissements scolaires, entreprises, administrations, les cuisines centrales).
- La restauration commerciale (restauration en libre-service, restauration rapide ou à thèmes).

LES APTITUDES REQUISES

Bonne technique gestuelle.

Bonne résistance physique.

Esprit d'équipe.

Créativité.

Facultés d'adaptation.

Dynamisme.

Disponibilité (horaires).

Sens pratique.

Aptitudes à la mobilité de l'emploi.

LES PLUS

- Projets pluridisciplinaires
- Découverte de nouveaux produits

LES ATELIERS

- SELF APR
- Vente de la production des élèves à la boutique d'objets confectionnés du lycée « Les Cimes »

LES POURSUITES D'ETUDES

- CAP Cuisine