

# Après le CAP PSR

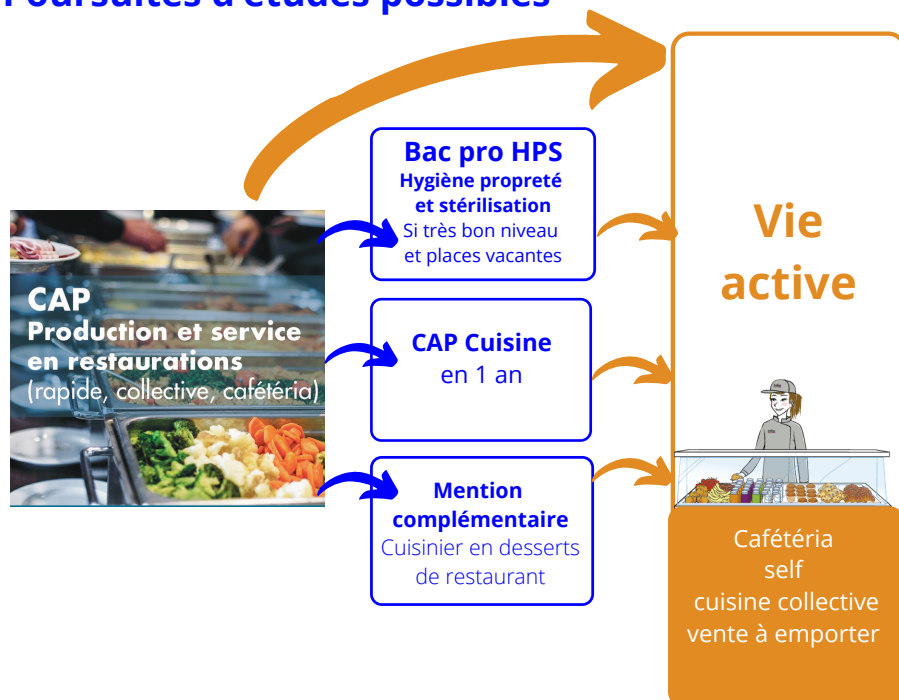
## Débouchés professionnels

- Services de restauration collective (Entreprises, Administrations, Hôpitaux)
- Vente à emporter (Sandwicherie, Viennoiserie, Hamburgers)
- Restauration rapide (Self, Snack, Cafétéria)
- Restauration à thèmes (Pizzeria, Crêperie)...
- Entreprises de fabrication de plateaux - repas.

## Quelques exemples de métiers

- Employé qualifié de restauration
- Équipier de restauration collective
- Employé d'un point de vente à emporter
- Agent de services

## Poursuites d'études possibles



Lycée public Française de Grâce

16 rue de la Vallée 76600 LE HAVRE

Tél : 02.35.24.63.40

Site internet :

<http://lycees.ac-rouen.fr/fdegrace>

## CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

ex CAP APR



Labels obtenus



des services aux personnes,  
aux entreprises et du commerce

# CAP en 2 ans

## Profil

- Après la 3ème
- Affectation AFFELNET (portail d'orientation)

## Qualités professionnelles

- Sens de l'organisation, rigueur
- rapidité et réactivité
- Goût du travail en équipe
- Respect des consignes d'un chef de cuisine
- Hygiène corporelle irréprochable
- Bonne résistance physique (port de grosses casseroles, travail debout)

## Pourquoi choisir le lycée Françoise de Grâce ?

- Un lycée à taille humaine qui encadre, soutient, accompagne, encourage chaque élève vers la réussite
- Une aide aux devoirs proposée chaque jour
- Un accompagnement personnalisé de qualité

**Mme Voisin Nathalie**

nathalie.beaubras@ac-normandie.fr

Tél : 02.35.24.63.40

**Mini-stage** possible sur demande

**CONTACT**

# Pendant le CAP PSR

## Des enseignements généraux

Français, Histoire/Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Physique/Chimie, Prévention/Santé/Environnement, Arts appliqués, Anglais, EPS

## Des enseignements professionnels

**Production** : réception et entreposage des produits ou des plats préparés  
Assemblage et mise en valeur des mets simples en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.  
Conditionnement et mise à température des plats cuisinés.



**Service** : mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Conseil du client et présentation des produits, encaissement éventuels des prestations.

**Entretien** : nettoyage et rangement des ustensiles de production et des locaux.



**Réalisation d'un chef d'œuvre**  
(projet concret et pluridisciplinaire sur 2 ans)

## Stages

- 1ère année de CAP : 7 semaines
- 2ème année de CAP : 7 semaines