L' avenir...

Poursuite d'études

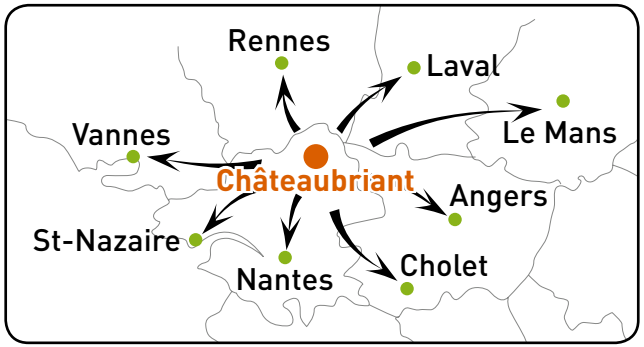
- autre CAP
- bac professionnel (très bon niveau)

Débouchés

Le titulaire du CAP Production et Service en Restauration (rapide, collective, cafétéria) pourra accéder aux métiers :

- agent polyvalent
- employé de cafétéria
- employé de restauration
- employé de restauration rapide
- employé de restauration collective
- équipier polyvalent

Le lycée polyvalent Môquet-Lenoir se situe au cœur d'une région qui a une forte identité et se caractérise à la fois par ses activités commerciales, agricoles et industrielles. Par la variété de ses formations, le lycée est un acteur important de la vie locale et répond à nombre des besoins de la population et de l'économie du territoire. Le lycée offre un vaste choix de formations générales, technologiques et professionnelles de niveaux CAP, BAC ou BTS. Le lycée mène également une politique d'ouverture européenne.



IMPRIMERIE PLANCHENAULT [2020000092 EF]

Lycée Polyvalent
Guy MÔQUET - Étienne LENOIR
Rue de l'Europe - 44146 CHATEAUBRIANT
Tél. 02 40 81 56 56

Lycée Polyvalent
Môquet-Lenoir

CAP

Production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)

Le métier

Définition

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective cafèterait) est professionnel qualifié et polyvalent qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans des établissements de productions culinaire et/ou de distribution alimentaire variés.
Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement. Il assure des activités de nettoyage, d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle et du linge.
Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

Secteurs d'activités

Le titulaire du CAP PSR exerce son métier dans différents secteurs de la restauration :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés

Le saviez-vous ?

Pour le secteur de la restauration rapide, qui est très dynamique, il crée entre 5 000 et 10 000 emplois chaque année. Ces emplois sont majoritairement en CDI (91 %) offrent de réelles perspectives de promotion interne (70 % du personnel d'encadrement a commencé en qualité d'agent polyvalent).

La formation

Public concerné

Le CAP PSR s'adresse à des élèves de 3e (générale, Prépa Métiers, SEGPA...), qui envisagent d'entrer rapidement dans le monde du travail. La durée de la formation est de 2 ans.

Qualités requises

Les qualités attendues sont :

- une grande rigueur au niveau de l'hygiène : soin et minutie
- travail en équipe
- qualité relationnelle pour le service
- dynamisme
- adaptabilité

L'enseignement

Enseignement général

- français
- anglais
- mathématiques
- physique-chimie
- arts appliqués
- histoire-géographie
- éducation physique et sportive
- enseignement moral et civique

Enseignement professionnel

- techniques culinaires
- entretien des locaux
- connaissances des milieux professionnels
- sciences de l'alimentation
- microbiologie
- prévention santé environnement
- co-intervention
- réalisation d'un chef-d'œuvre
- accompagnement personnalisé

Formation en milieu professionnel

- 1re année : 8 semaines
- 2e année : 8 semaines