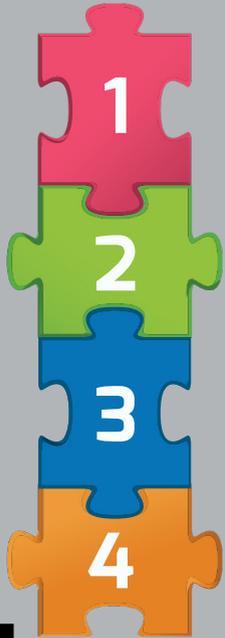


Qualités requises

Profil des élèves intégrant cette formation



1 La résistance physique

Levê tôt ou couché tard, toujours debout.

2 Sens du savoir-vivre

Vous savez être souriant, poli, discret, courtois, aimable, accueillant...

3 Respect des règles d'hygiène

Se sentir concerné par tout ce qui touche à l'environnement et l'hygiène du cadre de vie.

4 Travail en équipe

Vous travaillez au sein d'une brigade de cuisine



E T après le CAP

Que faire après un CAP PSR...



01 INSERTION PRO

Le Diplôme du CAP PSR est un diplôme professionnel qui permet de se présenter sur le marché du travail.

03 CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Il est également possible de compléter sa formation avec un certificat de spécialisation.

- Employé traiteur
- Employé barman...

04 CAP

- CAP Cuisine en 1 an
- CAP Restaurant en 1 an

02 BAC PRO

Avec un très bon dossier, une poursuite d'études en Baccalauréat Professionnel est envisageable:

Bac Pro Cuisine

Bac Pro
Commercialisation et
services en restauration

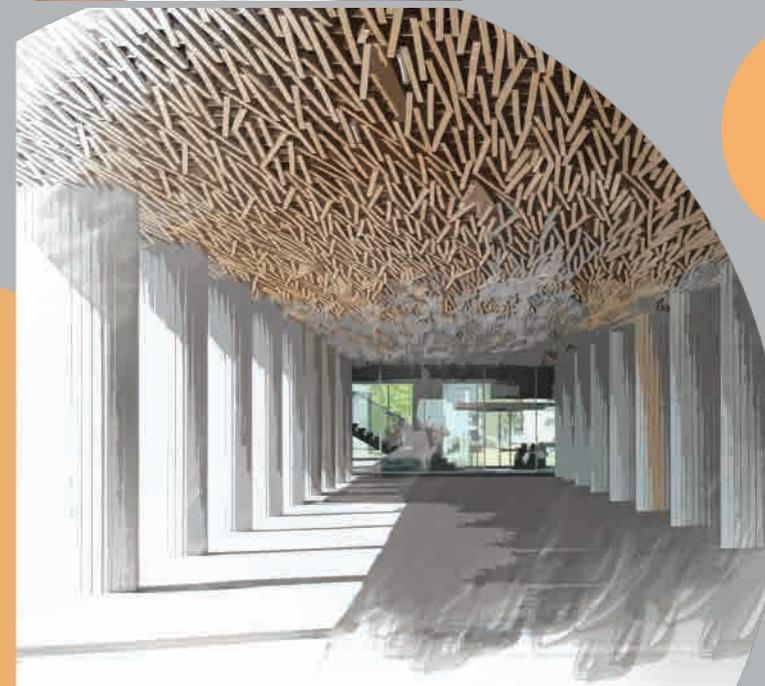
Contact

✉ Lycée Jean-Mermoz
53 rue du docteur Hurst
68300 Saint-Louis
☎ 03.89.70.22.70

Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et
Technologique
Brigitte PAJOT : brigitte.pajot@ac-strasbourg.fr

CAP PSR

Production et Service en Restaurations



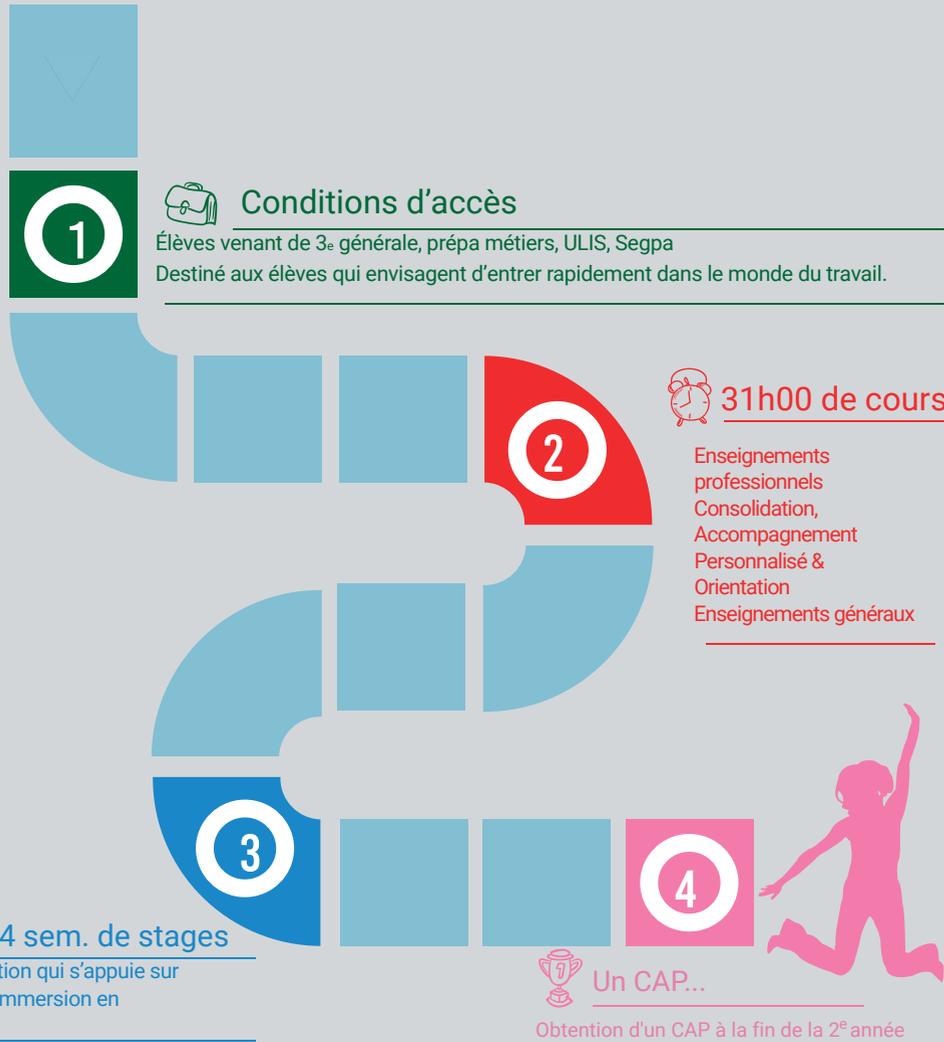
PARCOURS DE FORMATION

... 2 années pour un CAP...



CAP Production et Service en Restaurations

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples. Il met également en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas et procède à l'encaissement des prestations. Toutes ces activités se font dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité.



Débouchés

Cette formation offre une possibilité de première insertion professionnelle.
En restauration rapide ou collective



Un métier au service de la collectivité