

Formation incluant 15 semaines de PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel)



Différents régimes proposés

- ✓ Interne
- ✓ ½ pensionnaire (4 ou 5 jours)
- ✓ Externe



Des espaces de vie et de travail

Des activités variées




**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

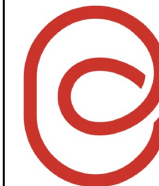
LYCÉE POLYVALENT « CURIE – COROT »
377, rue de l'Exode - BP 290
50010 SAINT-LO Cedex

☎ : 02.33.75.67.67
E-mail : ce.0501219d@ac-normandie.fr
Site Web : <http://pmcurie.etab.ac-caen.fr>


RÉGION
NORMANDIE

CAP PSR

Production et Service en Restaurations
(rapide, collective, cafétaria)



Lycée Polyvalent Saint-Lô

CURIE-COROT
Pour entreprendre, pour réussir

CAP PSR

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

VOUS SOUHAITEZ UN METIER DANS LES DOMAINES DE LA RESTAURATION

La formation

EN PRODUCTION :

- Réceptionner et entreposer les produits.
- Préparer, assembler et mettre en valeur des productions culinaires.

EN SERVICE :

- Mettre en valeur des espaces de distribution et de vente.
- Conseiller la clientèle et procéder à l'encaissement.

EN ENTRETIEN :

- Maîtriser des techniques de nettoyage, d'entretien de locaux, des équipements et de la vaisselle.

Les secteurs d'activités

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations peut exercer ses fonctions dans les secteurs d'activités suivants :

LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE OU PRIVEE

(Secteur administratif, secteur de la santé et secteur scolaire)



LA RESTAURATION COMMERCIALE

(Cafétéria, restauration rapide, pizzeria, fabrication de plateaux conditionnés dans les secteurs des transports ...)



Les poursuites d'études

- CAP Cuisine - Hôtellerie
- CAP Restaurant (Accueil, vente, service en salle)
- Mention complémentaire (MC) ...
- Bac Pro service
- Bac Pro cuisine.

