Compétences professionnelles travaillées en CAP PSR

Production alimentaire

Réceptionner et **stocker** les produits alimentaires et non alimentaires
Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
Réaliser des préparations et des cuissons simples
Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production

Services en restauration

Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle

Assurer le service des clients ou convives

Encaisser les prestations

Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

Tu te reconnais dans ces affirmations :

Être à l'écoute des autres

Observer, prendre des initiatives, être dans l'action

Avoir le goût du travail, des préparations, du beau et du bon

Avoir le sens de l'accueil, aimer le contact

Aimer travailler en équipe

Alors le CAP PSR est fait pour toi !

Ma formation

1ière année CAP

Stage en entreprise : 6 semaines
20h d'enseignement professionnel par semaine

Terminale CAP

Stage en entreprise : 8 semaines
20h d'enseignement professionnel par semaine

Format scolaire

14 semaines de stage en entreprise

en Apprentissage

28 semaines / an en entreprise

Enseignements professionnels :

- Service en restauration
- Production alimentaire
- Prévention, santé et environnement

Insertion professionnelle ou **Poursuite d'études possibles**

- Employé(e) de restauration collective
- Equipier / équipière dans la restauration rapide
- Serveur / Serveuse

- Baccalauréat Professionnel cuisine
- Hôtellerie restauration
- Production agroalimentaire

Le lycée Polyvalent Geneviève Vincent :

Implanté à Commentry (03) depuis 70 ans, le **lycée polyvalent Geneviève Vincent** forme aux métiers de la santé, du social, et aux métiers de la restauration collective et de la production industrielle dans les domaines pharmaceutique, agroalimentaire et cosmétique.

Le lycée Geneviève Vincent possède les labels

- **Ecole promotrice de santé**
- **Internat d'excellence**

Lycée polyvalent Geneviève Vincent
15 bvd Général de Gaulle, 03600 Commentry
Tel : 04 70 08 24 34

Certificat d'Aptitudes Professionnelles

Production et Service en Restaurations

(rapide, collective, cafétaria)

2 ans

ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND
Liberté Égalité Fraternité

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Production industrielle de demain
Auvergne-Rhône-Alpes

LYCÉE Polyvalent GENEVIÈVE VINCENT
COMMENTRY