

LYCÉE HENRI VINCENOT

26, Montée de Saint - Claude
71500 Louhans



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PSR

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

Ce diplôme est destiné aux élèves qui désirent travailler dans la restauration collective, la restauration rapide et la restauration à thème.

Le titulaire de ce CAP prend en charge la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. Il réceptionne et entrepasse les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés. Il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Enfin, il assure l'entretien des espaces de production.

VOLUME HORAIRE HEBDOMADAIRE DES ENSEIGNEMENTS

	Année 1	Année 2
Enseignements communs		
Français, histoire-géographie	1.5h	1.5h
Enseignement Moral et Civique	0.5h	0.5h
Mathématiques - Physique-Chimie	1.5h	1.5h
Langue Vivante (Anglais)	1.5h	1.5h
Arts appliqués et culture artistique	1h	1h
Éducation Physique et Sportive	2.5h	2.5h
Enseignements professionnels		
Production alimentaire	11.5h	12h
Service en restauration		
Réalisation d'un chef d'œuvre	3h	3h
Prévention Santé Environnement	1.5h	1h
Co-Intervention en français	1.5h	1.5h
Co-Intervention en mathématiques	1.5h	1.5h
Consolidation, accompagnement personnalisé et orientation	3.5h	3.5h
Stage en entreprise (en semaines)	6	6

LES POURSUITES D'ÉTUDES :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en un an en Mention Complémentaire ou, avec un bon dossier, en deux ans, en baccalauréat professionnel.

LES DÉBOUCHÉS :

- Employé de cafétéria
- Employé de restauration
- Employé de restauration rapide
- Employé de restauration collective
- Équipier polyvalent