

Après le CAP PSR

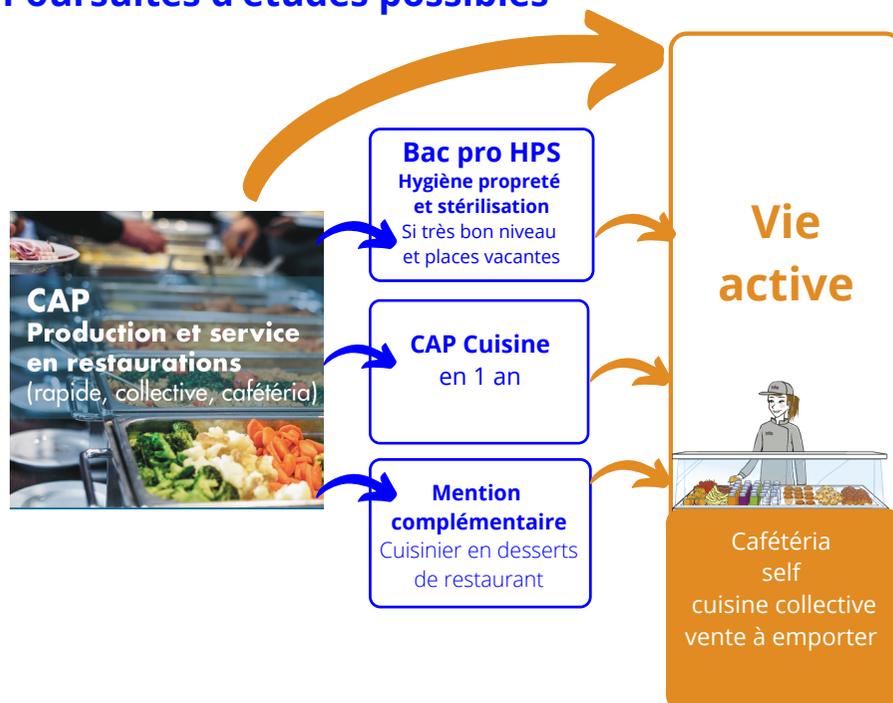
Débouchés professionnels

- Services de restauration collective (Entreprises, Administrations, Hôpitaux)
- Vente à emporter (Sandwicherie, Viennoiserie, Hamburgers)
- Restauration rapide (Self, Snack, Cafétéria)
- Restauration à thèmes (Pizzeria, Crêperie)...
- Entreprises de fabrication de plateaux - repas.

Quelques exemples de métiers

- Employé qualifié de restauration
- Équipier de restauration collective
- Employé d'un point de vente à emporter
- Agent de services

Poursuites d'études possibles



Lycée public Française de Grâce

16 rue de la Vallée 76600 LE HAVRE

Tél : 02.35.24.63.40

Site internet :

<http://lycees.ac-rouen.fr/fdegrace>

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

ex CAP APR



Labels obtenus



des services aux personnes,
aux entreprises et du commerce

CAP en 2 ans

Profil

- Après la 3ème
- Affectation AFFELNET (portail d'orientation)

Qualités professionnelles

- Sens de l'organisation, rigueur
- rapidité et réactivité
- Goût du travail en équipe
- Respect des consignes d'un chef de cuisine
- Hygiène corporelle irréprochable
- Bonne résistance physique (port de grosses casseroles, travail debout)

Pourquoi choisir le lycée Françoise de Grâce ?

- Un lycée à taille humaine qui encadre, soutient, accompagne, encourage chaque élève vers la réussite
- Une aide aux devoirs proposée chaque jour
- Un accompagnement personnalisé de qualité

Visite virtuelle du lycée

<http://lycees.ac-rouen.fr/fdegrace/visite/>

Mini-stage virtuel possible sur demande du collègue

CONTACT

Mme Voisin Nathalie

nathalie.beaubras@ac-normandie.fr

Mme Catherine Liaudet

catherine.liaudet@ac-normandie.fr

Tél : 02.35.24.63.40

**Portes ouvertes 2021
en visioconférences**

**Vendredi 16 avril de 16h30 à 19h00
et samedi 17 avril de 9h à 12h00**

liens à retrouver sur notre site :

<https://lycees.ac-rouen.fr/fdegrace/>



Pendant le CAP PSR

Des enseignements généraux

Français, Histoire/Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Physique/Chimie, Prévention/Santé/Environnement, Arts appliqués, Anglais, EPS

Des enseignements professionnels

Production : réception et entreposage des produits ou des plats préparés
Assemblage et mise en valeur des mets simples en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
Conditionnement et mise à température des plats cuisinés.



Service : mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Conseil du client et présentation des produits, encaissement éventuels des prestations.

Entretien : nettoyage et rangement des ustensiles de production et des locaux.



**Réalisation d'un chef d'œuvre
(projet concret et pluridisciplinaire sur 2 ans)**

Stages

- 1ère année de CAP : 7 semaines
- 2ème année de CAP : 7 semaines