

# Un environnement pour réussir

Le CDI



La maison des lycéens



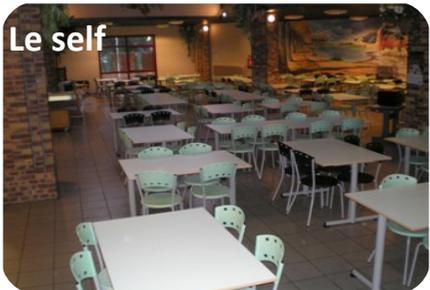
La salle informatique



La salle de musculation



Le self



14-20 Avenue Jean Zay  
BP 50902  
62022 **ARRAS** cedex  
Téléphone : 03 21 23 83 83  
Mail : [ce.0620257t@ac-lille.fr](mailto:ce.0620257t@ac-lille.fr)  
<http://www.lycee-savary-ferry-arras.fr>



Donner du bonheur par le goût



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

# Le Certificat d'Aptitude Professionnelle

## Le titulaire du CAP PSR

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

- Il **réalise** et met en valeur des préparations alimentaires simples, **respecte** les réglementations sanitaires en vigueur
- Il **met en place** et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation.
- Il **accueille** et **conseille** les clients.
- Il **prépare la commande**, assure la **distribution** et le service des repas. Il **procède à l'encaissement** des prestations.
- Il assure **des opérations d'entretien** des locaux, des équipements, des ustensiles, du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

# Production et Service en Restaurations

(rapide, collective, cafétéria)

## Le contenu de la formation



### Enseignement Professionnel

- Production Alimentaire
- Service en restauration
- PSE (prévention Santé environnement)
- 

### Enseignement Général

- Français– Histoire géographie—EMC
- Mathématiques Sciences-Physiques
- Langue vivante
- Education physique et sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques

**14 semaines de période de formation en milieu professionnel**

# Et après ?

## Quelles poursuites d'études ?

- BAC PRO Métiers de la Restauration (cuisine et service)



## Quels métiers ?

Le titulaire du CAP PSR exerce ses fonctions au sein des:

- restaurations rapide, (sandwicherie, friterie, ...)
- restaurations collectives (administration, entreprise, collège, ...)
- restaurations commerciales libre-service (cafétéria)
- entreprises de fabrication de plateaux-repas conditionnés (ferroviaire, aviation...)