

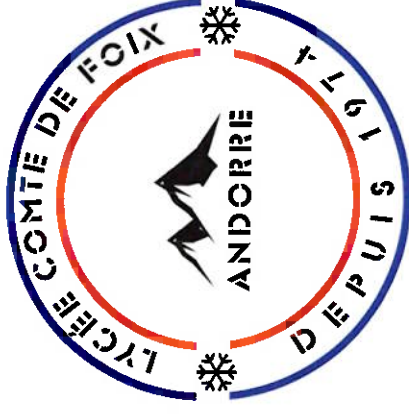


CAP PSR

Production et
Service en Restauration



Préparer, Assembler, Servir
Un premier pas vers l'emploi



Lycée Comte de Foix

Carrer Prada Motxilla, 25
AD500 Andorre la Vieille


Ensemble, cultivons l'excellence


Contact

 lcf@andorra.ad
ce.1300023u@ac-montpellier.fr

 www.lcf-andorre.fr

 [Lcf.Andorre](https://www.facebook.com/Lcf.Andorre)

 [@lcf_andorre](https://www.instagram.com/lcf_andorre)

 +376 872 500

 **Lycée Comte de Foix**

Apprendre, Comprendre, Réfléchir

Les clés de la réussite et de votre avenir

Les formations en Bac Pro :

CUISINE

CSR

MATP

MCV

MELEC

www.lcf-andorre.fr

Domaines d'interventions

→ La production alimentaire

- Réaliser des préparations simples
- Appliquer les techniques professionnelles de base
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

→ Le service en restauration

- Assurer le service auprès des clients ou convives
- Participer à la mise en place et au débarrassage
- Appliquer les consignes de service

→ L'organisation du travail

- Organiser son poste de travail
- Travailler en équipe
- Respecter les consignes et procédures
- **La restauration collective**
- Participer à la distribution des repas
- Appliquer les procédures et normes HACCP
- Respecter les contraintes de temps

→ La posture professionnelle

- Adopter un comportement professionnel
- Respecter les règles de sécurité

CAP PSR

Production et Service en Restauration

Niveau d'admission requis : 3^{ème}

Durée de la formation : 2 ans

Capacité d'accueil : 10 Elèves

Période de Formation en Milieu Professionnel :

14 semaines / 2 ans

Après le BAC PRO

→ Poursuite d'études

Bac pro commercialisation et services en restauration

CS desserts de restaurant

→ Intégrer la vie active

Serveur/euse

Agent polyvalent/e

Équipier/è, Commis/e

Employé en collectivité

Employé en milieu hospitalier

Employé en restauration rapide



L'élève est préparé à :

- Participer à la production et à la distribution des préparations culinaires
- Assurer le service auprès des clients ou des convives
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques
- Utiliser les équipements et matériels professionnels
- Travailler en équipe et respecter les consignes