



**CAP**

**Production et service  
en restaurations**  
(rapide, collective, cafétéria)

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP PSR exerce son métier, sous l'autorité d'un responsable, dans différents secteurs de la restauration : rapide, collective, cafétéria.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci.

Il 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 et du matériel.

Formation comprenant  
**14 semaines de PFMP**  
et **55 semaines**  
de cours en 2 ans.

## Poursuite d'études

### EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- CAP Cuisine en un an
- BAC PRO Cuisine

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Prévention Santé Environnement
  - Français
- Histoire-Géographie - EMC
  - Mathématiques
  - Physique-Chimie
    - EPS
    - Anglais
  - Arts appliqués

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- **PRODUCTION ALIMENTAIRE**  
Réception et stockage / opérations préliminaires sur les produits / Réalisation de préparations et cuissons simples / Assemblage, dressage et conditionnement / Entretien des locaux de production
- **SERVICE EN RESTAURATION**  
Approvisionnement des espaces de distribution et consommation / Accueil et conseil des convives ou clients / Service / Encaissement / Entretien des espaces de distribution.

## Insertion Professionnelle

### EXEMPLES DE MÉTIERS

- **Restauration commerciale :** traditionnelle, à thème, snack.
- **Restauration collective :** entreprises, administrations, hôpitaux, écoles, collèges, lycées, universités.
- **Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés :** transports aériens, ferroviaires.
- **Vente à emporter :** rayons traiteur, supermarchés.