



13 avenue de Charbonnier
63570 BRASSAC LES MINES
Mail : 0630012w@ac-clermont.fr

Tél : 04 73 54 17 69

Fax : 04 73 54 05 62

<http://www.lycee-rabelais-brassac.fr>



Admission

Après la classe de 3^{ème} ou
Réorientation pendant ou après
la classe de 2^{nde} GT ou 2^{nde} Bac
Pro

Formation sous statut scolaire :

14 semaines de PFMP sur 2 ans

ou par apprentissage :

420 h en lycée par année

Enseignements
généraux 10h00

Consolidation, AP,
choix orientation 3h30

Enseignements
professionnels 17h30

Objectifs

Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires,
Produire, assembler, dresser et conditionner les préparations,
Etre acteur de la sécurité alimentaire,
Mettre en place, réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation,

Accueillir, conseiller et assurer le service aux clients,
Assurer l'encaissement des prestations,
Favoriser l'image de marque,
Entretien des locaux, matériels et équipements de restauration,
Effectuer les contrôles qualité,
Contribuer à l'image de marque de l'entreprise.

Aptitudes

Bonne présentation et bonne élocution
Dynamisme : rythme de travail rapide
Résistance physique : station debout
Politesse, courtoisie et aisance relationnelle
Rigueur, organisation et soin
Rapidité d'exécution et habileté
Disponibilité pour la clientèle
Hygiène et propreté
Motivation pour les métiers de la restauration
Capacité à travailler en équipe

Emplois concernés

Agent polyvalent,
Employé de cafétéria,
Employé de restauration, restauration rapide, restauration collective,
Equipier polyvalent.



Examens

Le **CAP PSR** s'obtient en cumulant les évaluations de **CCF** (Contrôles en Cours de Formation) en enseignement général et professionnel (épreuves écrites, pratiques, orales), mais aussi lors des périodes de formation en milieu professionnel.

Débouchés

Qualification professionnelle dont la finalité est l'insertion sur le marché du travail dans différents secteurs de la restauration

Possibilité de poursuivre vers d'autres CAP dans le secteur de la restauration :
CAP Commercialisation et Services en HCR, CAP Cuisine, CAP ATMFC
MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé barman, MC Sommelier
Et avec un très bon dossier :
Bac Pro Commercialisation et services en restauration
Bac Pro Bio-Industries de transformation

