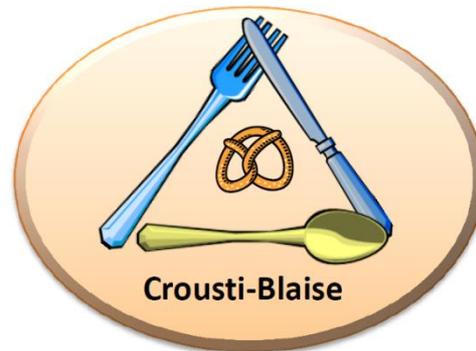


# LYCEE BLAISE PASCAL COLMAR CAP PSR

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



# Contenu de la formation

## • Enseignement général :

- Français et Co-intervention
- Histoire Géographie
- Mathématiques et Co-intervention
- Sciences physiques
- 1 Langue vivante : Allemand ou Anglais
- EPS
- Prévention Santé Environnement PSE
- Accompagnement personnalisé

## • Enseignement professionnel :

- Techniques professionnelles (production, service, entretien)
- Co-intervention : Maths et Français
- Savoirs associés : Connaissances des milieux professionnels, alimentation, microbiologie
- Chef d'oeuvre
- Accompagnement personnalisé

## • Stages en entreprise :

14 semaines obligatoires sur les deux années de formation

# Qualités attendus pour réussir

- Etre **intéressé** par les métiers de la bouche,
- Etre **travailleur** et **dynamique**,
- Avoir une bonne **résistance physique**,
- Etre **accueillant** , **souriant**, **poli**,
- Etre **mobile**,
- Etre capable de **s'adapter aux horaires** de travail selon les lieux de stage.

# Les fonctions principales du diplômé

Le titulaire du CAP PSR est un **professionnel qualifié** qui exerce son **métier** dans les établissements de **production culinaire et de distribution (restauration collective, cafétérias, restauration rapide....)** en respectant la réglementation relative à l'hygiène.

Il participe à la préparation, l'assemblage et la mise en valeur de **préparations salées et sucrées.**

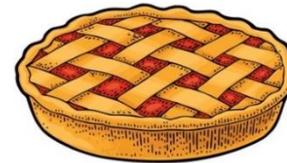
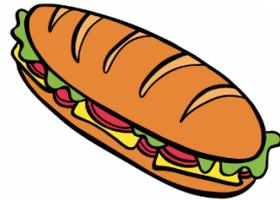
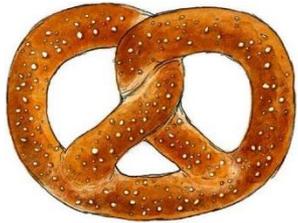
Il assure également des activités de **nettoyage et d'entretien.**

# La cuisine collective du lycée



# La production culinaire

## Type restauration rapide



# La production culinaire

## Type restauration collective



# Le service Type restauration rapide avec encaissement

**Le point de vente Crousti'Blaise** est ouvert toute l'année. Nous y vendons les préparations réalisées au cours du TP aux personnels et élèves du lycée.



Le Crousti'Blaise

# Le service

## Type restauration collective



Le Crousti'Self

# L'entretien des locaux

Rôle essentiel pour garantir **la sécurité sanitaire et l'hygiène** de la cuisine et de la zone de distribution



# Des projets et les chefs d'œuvre

Nous réalisons de **nombreux projets** avec les élèves :

## Silver Fourchette :

- Une élève lauréate du concours Nationale Silver Fourchette à Paris
- Ateliers de cuisines avec des grands chefs
- Atelier de dressage

Projet de réalisation d'un **buffet pour 250 personnes** pour un défilé de mode « l'Alsace Fashion Day »

Réalisation **d'un livre de recettes** « Apéro entre amis »



# Des projets et les chefs d'œuvre

Nous réalisons de **nombreux projets** avec les élèves :

Projet : **Foire de printemps**

dans le hall du lycée (paninis, crêpes, donuts, beignets, pop corn...)



Projet : **l'Alsace à du goût**

Etude de quelques spécialités alsaciennes



# Que faire après le CAP PSR ?

Le titulaire du CAP PSR pourra entrer **dans la vie active** :

- Les services de **restauration collective** (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées, collèges, lycées,...)
- Les **cafétérias**
- La **restauration rapide** : fast-foods, viennoiserie, sandwicheries,...

Mais il pourra également **poursuivre ses études** en :

- **CAP cuisine,**
- **En classe de terminale CAP ATMFC** (Assistant Technique en Milieux Familial et collectif) en vue de poursuivre en MCAD (Mention Complémentaire d'Aide à domicile)