

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il participe à la préparation, l'assemblage et la mise en valeur de mets, réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède à l'encaissement des prestations.



### Conditions d'admission

L'accès en première année est ouvert aux élèves de 3<sup>ème</sup> SEGPA, 3<sup>ème</sup> Prépa Métiers et de 3<sup>ème</sup> générale.

**Capacité d'accueil : 16 places par année**

Qualités requises ou à acquérir :

- ✚ Etre travailleur et intéressé,
- ✚ Avoir l'esprit d'analyse,
- ✚ Aimer travailler en équipe.

Etant donné l'importance des risques dans la profession, les élèves suivent et valident la formation du SST (Sauveteur Secouriste du Travail).



### Périodes de formation en milieu professionnel :

14 semaines sur les 2 années de formation



### Débouchés

#### Vie professionnelle

Dans des services de restauration collective (du secteur des administrations, des entreprises, de la santé, du secteur scolaire ou universitaire...), de restauration en libre-service (cafétéria...), de restauration rapide (sandwicherie...), des entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports ferroviaires...)

#### Poursuite d'études

Le titulaire du CAP PSR pourra poursuivre ses études en :

- ✚ classe de terminale CAP ATMFC en vue d'intégrer la MCAD
- ✚ CAP Cuisine



### Résultats aux examens

| 2017 | 2018 | 2019  | 2020  | 2021  |
|------|------|-------|-------|-------|
| 81 % | 71 % | 100 % | 100 % | 100 % |

