

LES 4 CLÉS DU SUCCÈS EN CAP PSR

Découvrez les atouts indispensables pour vous épanouir et exceller dans votre formation en CAP Production et Service en Restaurations



ÊTRE DYNAMIQUE

L'énergie et la réactivité sont cruciales dans les métiers de la restauration.



ÊTRE ORGANISÉ

La méthode et la rigueur permettent de gérer efficacement les tâches et le temps.



SOIN ET HYGIÈNE

Une propreté irréprochable est une exigence non négociable du secteur.



GOÛT DU TRAVAIL EN ÉQUIPE

La collaboration et l'entraide sont la base du bon fonctionnement d'une brigade.



Lycée Professionnel de l'Yser
LYCÉE DES METIERS DU CARE*

*CARE: PRENDRE SOIN



LP Yser - Wormhout

Ramassage scolaire par le réseau Arc-en-Ciel (voir les horaires sur le site Internet du lycée ou du réseau Arc-en-Ciel)

LYCEE PROFESSIONNEL DE L'YSER
18 BIS, RUE D'ESQUELBEQ,
59470 WORMHOUT

<https://lpyser.fr>



CAP PSR
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



Lycée Professionnel de l'Yser
Wormhout

COMMENT ACCEDER AU CAP PSR ?

Entrée en CAP après la classe de 3ème :

Au mois de mai, lors de la saisie des vœux d'affectation, je demande un CAP Production et service en Restaurations au Lycée Professionnel de l'Yser.

RENSEIGNEMENTS

Mme HUGOO, DDFPT

03.28.65.63.94

Mail : ce.0595856v@ac-lille.fr

Site Internet du Lycée
Professionnel de l'Yser
<https://lpyser.fr>



LES METIERS DES RESTAURATIONS RAPIDE ET COLLECTIVE

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qui exerce son métier dans différents secteurs de la restauration : **cantines collectives, cafétaria, restauration rapide...**



Ce professionnel :

- réceptionne et entrepose les produits
- prépare et assemble des mets simples
- met en place des espaces de distribution et de vente
- sert les clients
- entretient les locaux et les équipements

Après ma formation, je peux :

- Entrer dans le monde du travail en restauration rapide, en restauration commerciale libre-service (cafétaria, fast-food...) ou en restauration collective (écoles, EHPAD, hôpitaux...)
- Poursuivre mes études au Lycée Professionnel de l'Yser en Certificat de Spécialisation Aide à Domicile
- Poursuivre mes études en Baccalauréat Professionnel dans la restauration si j'ai un très bon dossier

UNE FORMATION EN 2 ANS

JE VAIS APPRENDRE

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Pendant la formation, je vais apprendre à :

- *En cuisine : préparer des plats simples chauds ou froids, réceptionner, stocker et vérifier la qualité des aliments.*
- *En service : disposer des plats et boissons sur des présentoirs, réapprovisionner les espaces de distribution, afficher les prix, conseiller les clients, présenter les produits, prendre les commandes et encaisser les paiements*
- *Entretien des locaux et des équipements, laver et ranger la vaisselle*

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français - Histoire Géographie EMC / Mathématiques - Physique Chimie / Anglais / Arts Appliqués et culture artistique / EPS

FORMATION EN ENTREPRISE

- 7 semaines en 1ère année
- 7 semaines en 2ème année