



LYCÉE POLYVALENT
**ANTOINE
BOURDELLE**
MONTAUBAN

CAP PSR PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CAP PSR est un professionnel de qualité qui, sous la responsabilité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de restauration (restauration rapide, collective, cafétéria, pizzerias, ...).

- AGENT POLYVALENT-E
- EMPLOYÉ-E DE CAFÉTÉRIA
- EMPLOYÉ-E DE RESTAURATION (RAPIDE, COLLECTIVE)
- EQUIPIER-E POLYVALENT-E

Le titulaire du CAP PSR :

- Réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène de la sécurité ;
- Met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter
- Accueille et conseille le client, prend et prépare la commande de celui-ci
- Assure la distribution et le service des repas
- Procède à l'encaissement des prestations
- Assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel



**ACADÉMIE
DE TOULOUSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

QUALITÉS REQUISES

- Intérêt pour la cuisine
- Dynamisme
- Endurance
- Polyvalence
- Goût pour l'esprit d'équipe

CONTENU DE LA FORMATION

Production Alimentaire :

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation de préparations simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production.

Service en Restauration :

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution de vente et des consommations ;
- Prise en charge des clients ; Service aux clients
- Encaissement des prestations
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et des locaux

POURSUIVRE SES ÉTUDES

- Insertion professionnelle possible directement après le CAP
- Passerelle possible en 1^{ère} Bac Pro (Agora, commerce, ...)
- Bac Pro Cuisine en alternance à Souillac
- CAP Cuisine en 1 an (Sous statut scolaire ou en alternance)
- CAP Vente (Sous statut scolaire ou en alternance).

INFOS PRATIQUES

RÉGIMES

Internat filles et garçons (sur candidature avec correspondant local à Montauban obligatoire), demi-pension, externat.

CAFÉTÉRIA ET BAR

Accès aux deux services par «pass magnétique».
Petits-déjeuners proposés chaque matin avec viennoiseries et produits frais.

HORAIRES DES COURS

Matin : de 8 h à 12 h ou 12 h 55,
Après-midi : de 12 h 50 ou 13 h 50 à 18 h 00

CENTRE DE CONNAISSANCES ET DE CULTURE (EX CDI)

Près de 10 000 documents en consultation et en prêt : encyclopédies, atlas, livres, annales, bandes dessinées et périodiques. Plusieurs postes informatiques reliés au réseau pédagogique et connectés à internet sont à disposition des élèves.

ASSOCIATIONS SPORTIVES

Activités le mercredi après-midi et tous les jours de 12 h à 13 h 50

MAISON DES LYCÉENS

Soirées festives, club musique, nouveau foyer «Chez Antoine», ateliers cinéma, informatique, vidéo, théâtre, etc.



**CE CAP S'ADRESSE
A TOUT-E ÉLÈVE DE 3ÈME
INTERESSÉ-E PAR
LES MÉTIERS DE LA
RESTAURATION.**



LYCÉE POLYVALENT
**ANTOINE
BOURDELLE**
MONTAUBAN

3, boulevard Edouard Herriot
BP 373 - 82003 Montauban Cedex
Tél. +33 5 63 92 63 00
Fax +33 5 63 92 63 49

✉ ce.0820021c@ac-toulouse.fr

🌐 bourdelle.mon-ent-occitanie.fr

📱 Suivez nous sur X (ex Twitter)

FORMATION EN APPRENTISSAGE

Alternance semaines en
établissement et en entreprise



PAPIER
IMPRIMÉ



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**
Industrie du futur
Occitanie



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
Aéronautique et spatial
Occitanie



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
Design et industries créatives
Occitanie



**ACADÉMIE
DE TOULOUSE**
Liberté
Égalité
Fraternité

CFA DE L'ACADÉMIE
DE TOULOUSE