



LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY
03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25
ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr



#LMY



CAP PSR PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATION

➤ LE METIER

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateau-repas.

- En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

- En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

- En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

➤ POURSUITES D'ETUDES

Il est possible de poursuivre ses études en :

- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- BAC PRO Cuisine
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie

➤ LA FORMATION

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise

La formation professionnelle reçue au lycée et en entreprise s'articule autour de 2 grandes fonctions:

- **Production alimentaire:** réception ; stockage des denrées ; entreposage des plats préparés réalisation par assemblage de mets ; conditionnement ; remise en température ; mise en place des espaces et des matériels de distribution, entretien des espaces de production ;
 - **Service en restauration:** mise en valeur des produits et des espaces de distribution et de vente ; accueil, conseil et service des clients et des convives ; encaissement des prestations, entretien des espaces de distribution
- Français
 - Histoire – géographie
 - Mathématiques - sciences physiques et chimiques
 - Langue vivante
 - Arts appliqués
 - Prévention Santé Environnement (PSE)
 - Gestion appliquée
 - Éducation physique et sportive

➤ LES DEBOUCHES

Le CAP PSR débouche sur la vie active en restauration collective (entreprises, administrations, hôpitaux, établissements scolaires) ou commerciale (restauration en libre-service : cafétéria, sandwicherie...) en tant qu'agent ou employé de restauration



Formation proposée en
apprentissage

