

INFOS PRATIQUES

ADMISSION : en Seconde Professionnelle après la 3^{ème} par la procédure académique Affelnet.

DURÉE : Cycle de 2 ans comprenant 14 semaines de formation en entreprise répartie sur les deux années.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire (1 an).
- BAC PRO « restauration » au PEPY (entrée en deuxième année).

DÉBOUCHÉ

- Cuisinier



LE PLUS DU PEPY

- Un site exceptionnel au cœur des Sucs Yssingelais, accès direct en bus.
- Un suivi de vie scolaire individualisé internat ou demi-pension, études dirigées...
- Un partenariat avec les entreprises et les acteurs locaux.



Emmanuel Chabrier Lycée polyvalent
Yssingaux

LYCEE POLYVALENT
**EMMANUEL
CHABRIER**

175, Impasse du complexe sportif

Le Piny Haut • BP 26

43201 Yssingaux cedex 1

Tél. : 04 71 59 02 87



Ce.0430953c@ac-clermont.fr

<http://www.lycee-chabrier-yssingaux.com>

CAP
**PRODUCTION ET
SERVICE EN
RESTAURATIONS
(PSR)**

2 ANS - NIV.3

DIPLÔME NATIONAL

OBJECTIFS DE FORMATION

OBTENIR une qualification professionnelle dans le domaine de la Restauration.

SE FORMER à **préparer, assembler et mettre en valeur** des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité ; à **mettre en place des espaces de distribution** et de vente et à gérer leur réapprovisionnement en cours de service ; à **assurer des activités de nettoyage et d'entretien de locaux ou matériel**.

SE PRÉPARER à exercer son métier dans des secteurs de la restauration collective (administration, hôpitaux, cantines scolaires, cafétéria, ...), restauration rapide (sandwicheries, fast food, ...) ou dans des *entreprises de fabrication de plateaux conditionnés*.

QUALITÉS REQUISES

- Vous êtes organisé, habile, efficace tout en respectant les procédures d'hygiène.
- Vous avez une bonne résistance physique pour travailler debout, à côté des fourneaux et/ou des chambres froides.
- Vous savez travailler en équipe et possédez le sens de l'esthétique pour une présentation à l'assiette.

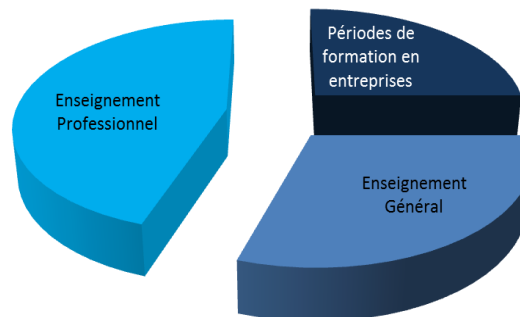
MATIÈRES ENSEIGNÉES

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Mathématiques - Sciences Physiques et chimiques
- Langue vivante 1 Anglais
- Histoire – Géographie - Enseignement Moral et Civique
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués

ENSEIGNEMENT SPÉCIFIQUE

- Prévention, Santé, Environnement
- Sciences de l'alimentation
- Connaissance des milieux professionnels
- Microbiologie appliquée
- Travaux pratiques (production, distribution, entretien)



LES SPÉCIFICITÉS DE NOTRE FORMATION

- Des activités variées : cuisine traditionnelle, élaboration de « lunch box », production et distribution de type « self ».
- Des petits effectifs (12 élèves par classe).
- Une poursuite d'études possible au sein du lycée en bac pro restauration pour 1 à 2 élèves.
- Utilisation des installations du bac professionnel « restauration » (cuisine, pâtisserie, restaurant pédagogique).

MODALITÉS

CONTACT ET PRÉ-INSCRIPTION

- Votre collège d'origine pour postuler.
- Informations sur notre site internet, par mail ou par téléphone au 04 71 59 02 87.

