



CAP

2 ANS - NIV. 3



Emmanuel Lycée polyvalent
Chabrier Yssingaux

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (PSR)

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.

INFOS PRATIQUES

- > **ADMISSION** : en Seconde Professionnelle après la 3^{ème} par la procédure académique Affelnet.
- > **DUREE** : Cycle de 2 ans comprenant 15 semaines de formation en entreprise répartie sur les deux années.
- > **ÉVALUATION** : les épreuves se passent en Contrôle en Cours de Formation (CCF) dès la première année au sein de l'établissement.
- > **APRÈS** : entrée dans la vie active ou poursuite d'études :
 - Mention Complémentaire (1 an).
 - BAC PRO « restauration » au PEPY (entrée en deuxième année).



QUALITÉS

- + 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.
- + Vous avez des compétences relationnelles indispensables pour l'accueil de la clientèle.

LES PLUS DU PEPY

- + Un site exceptionnel au cœur des Sucs yssingelais, accès direct en bus.
- + Une offre pédagogique diversifiée et partagée **au sein d'un campus multisite**.
- + Un suivi de vie scolaire individualisé **internat ou demi-pension, études dirigées...**
- + Un partenariat avec **les entreprises et les acteurs locaux**.

MATIERES ENSEIGNEES

> 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

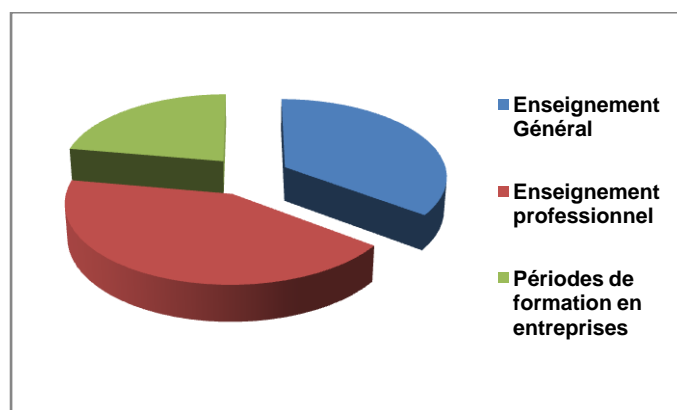
Prévention, Santé, Environnement
 Sciences de l'alimentation
 Connaissance des milieux professionnels
 Microbiologie appliquée
 Travaux pratiques (production, distribution, entretien)

i MODALITÉS

> CONTACT ET PRÉ-INSCRIPTION : dans votre collège d'origine pour postuler.
 Informations sur notre site internet, par mail ou par téléphone au 04 71 59 02 87.

+ LES SPÉCIFICITÉS DE NOTRE FORMATION

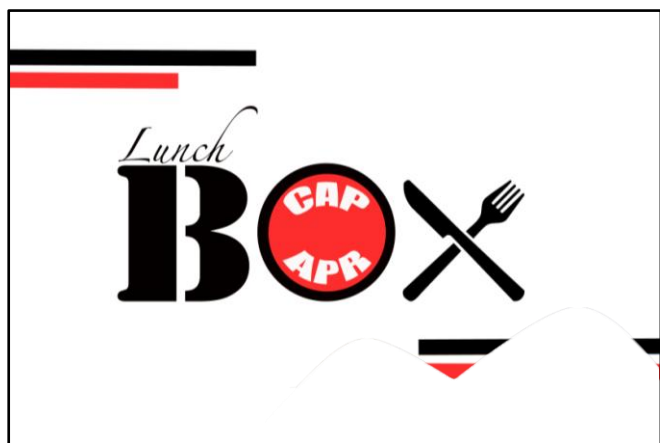
- + Des activités variées : cuisine traditionnelle, élaboration de « lunch box », production et distribution de type « self ».
- + Des petits effectifs (12 élèves par classe).
- + Une poursuite d'études possible au sein du lycée en bac pro restauration pour 1 à 2 élèves.
- + Utilisation des installations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



Répartition des enseignements sur deux ans

Emmanuel Lycée polyvalent
Chabrier Yssingaux

Journées Portes Ouvertes
Le 21 mars 2020



175, Impasse du complexe sportif
 Le Piny Haut • BP 26
 43201 Yssingaux cedex 1
 Tél. : 04 71 59 02 87
 Fax : 04 71 59 12 24
 Ce.0430953c@ac-clermont.fr
<http://www.lycee-chabrier-yssingaux.com/>

