

CAP
PRODUCTION ET
SERVICE EN
RESTAURATIONS



PEPY

PÔLE D'ENSEIGNEMENT PUBLIC D'YSSINGEAUX

2 Lycées pour vous accueillir

+ 2 centres de formation
pour adultes et apprentissage



Emmanuel Chabrier Lycée polyvalent
Yssingaux



George Sand Lycée agricole
Yssingaux

LYCEE POLYVALENT EMMANUEL CHABRIER



ORIENTATION MODE D'EMPLOI AFFELNET LYCÉE

3ème Prépa Pro

Troisième Prépa Métiers

Je souhaite découvrir des métiers

J'ai le sens du contact, j'apprécie le travail manuel

Je souhaite m'orienter vers la voie professionnelle ou

l'apprentissage

Dossier académique de candidature

En formation Initiale

Je veux poursuivre en CAP :

CAP Production et service en Restaurations (PSR)

(Rapide, collective, cafétéria)

J'aime découvrir de nouvelles saveurs, assurer le service

J'ai le sens de l'organisation

Je souhaite entrer rapidement dans la vie active

Code vœux : 04311166

En formation Initiale

Je veux poursuivre en Bac Pro

Seconde Bac Pro Métiers de l'hôtellerie - Restauration

1ERE

Commercialisation
et service

Cuisine

Code vœux : 04311227

En formation Initiale ou par Alternance

Seconde Bac Pro Métiers de la relations client

1ERE

Accueil

Commerce

Code vœux : 04321200

En formation Initiale ou par Alternance



Seconde Bac Pro Métiers du Pilotage et la maintenance d'installations automatisées

Maintenance des Système de Production Connectés

Code vœux : 04311130

En formation Initiale ou par Alternance



Je veux poursuivre en 2nde Générale — Code vœux : 04321164

Pour m'orienter ensuite

EN 1ERE BAC GENERAL :

Enseignements de Spécialités au lycée Emmanuel Chabrier 3 au choix :

- Histoire - géographie et sciences politiques
- Humanité, littérature et philosophie
- Langues, littérature et cultures étrangères, Anglais ou Espagnol
- Mathématiques
- Physique - Chimie
- Sciences de la vie et de la terre
- Sciences économiques et sociales



MON ORIENTATION ET MON INSCRIPTION SUR AFFELNET : DEROULEMENT

1 - En mars et mai ,visite du lycée lors de rendez-vous d'orientation individuels.
(Prise de rendez-vous obligatoire auprès de l'accueil : 04 71 59 02 87)

2 - En mars/avril, consulter notre site internet :<http://www.lycee-chabrier-yssingeaux.com/>

3- A partir de Mai, mon établissement scolaire ou ma famille saisissent mes vœux via le téléservice AFFELNET LYCEE (application informatique préparatoire à l'affectation).

RETROUVEZ LE LYCEE EMMANUEL CHABRIER EN SAISSANT SON CODE 0430953C

Saisir le code correspondant à l'orientation choisie :

POST 3ème :

- *CAP Production et service en Restaurations (PSR) : Code **04311166***
- *Seconde Bac Pro Métiers de l'hôtellerie - Restauration : Code **04311227***
- *Seconde Bac Pro Métiers de la relations client : Code **04321200***
- *Seconde Bac Pro Métiers du Pilotage et la maintenance d'installations automatisées : Code **043311130***
 - *Seconde Générale — Code : **04321164***

POUR TOUT RENSEIGNEMENT, NOUS CONTACTER :

Mail : Ce.0430953C@ac-clermont.fr

Tél. : 04 71 59 02 87 / Fax : 04 71 59 12 24

175, Impasse du complexe sportif

Le Piny Haut • BP 26

43201 Yssingeaux cedex 1

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
Yssingeaux



LYCEE POLYVALENT
**EMMANUEL
CHABRIER**

175, Impasse du complexe sportif

Le Piny Haut • BP 26

43201 Yssingeaux cedex 1

TÉL : 04 71 59 02 87



Ce.0430953c@ac-clermont.fr

<http://www.lycee-chabrier-yssingeaux.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.

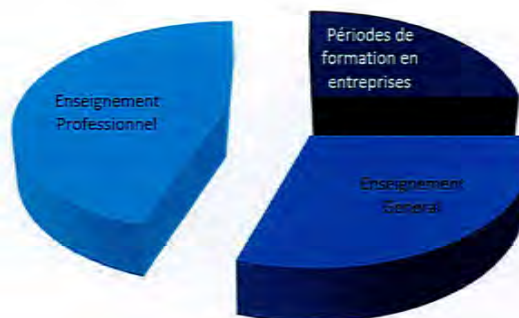
MATIÈRES ENSEIGNÉES

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

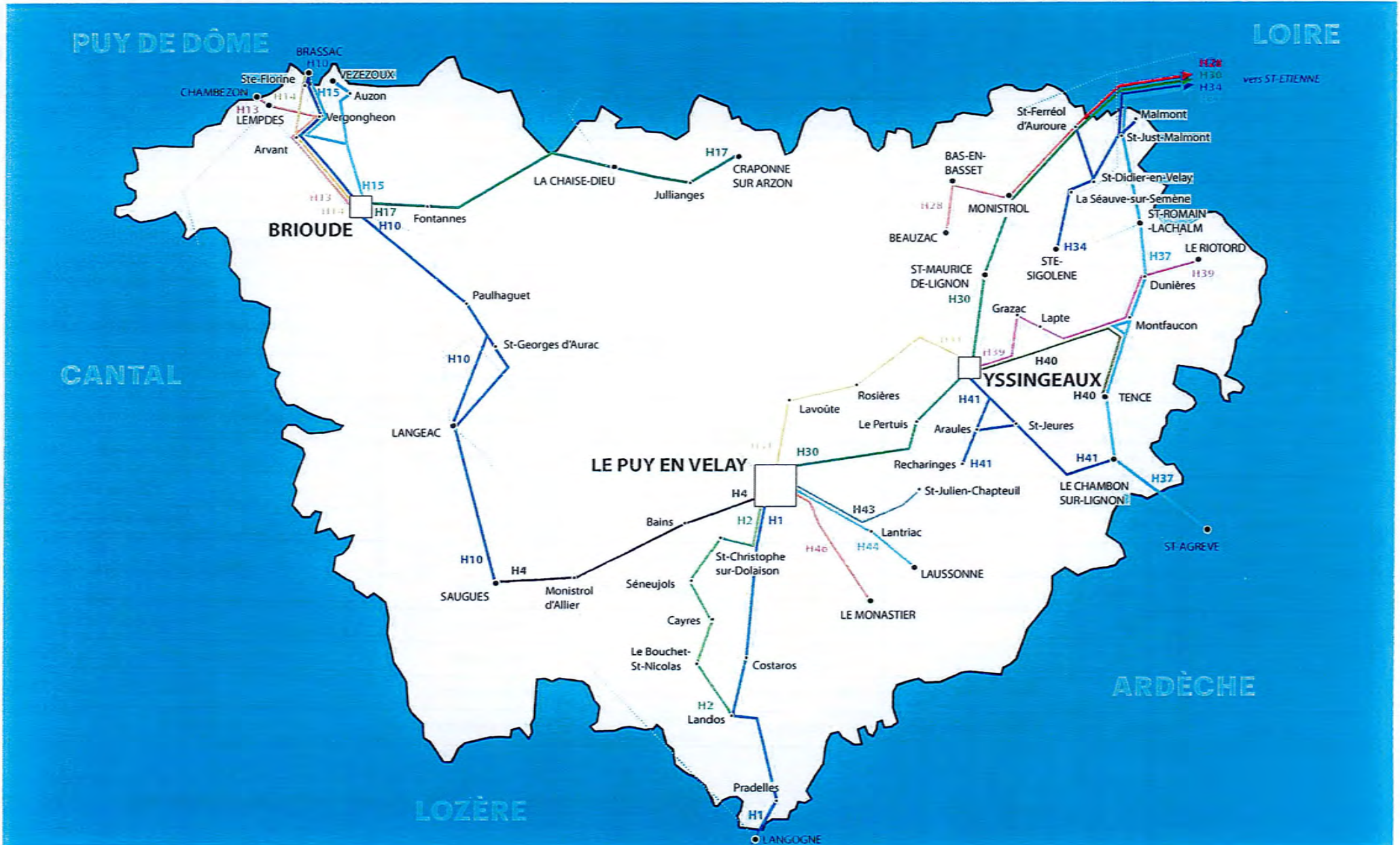
- Des activités variées : cuisine traditionnelle, élaboration de « lunch box », production et distribution de type « self ».
- Des petits effectifs (12 élèves par classe).
- Une poursuite d'études possible au sein du lycée en bac pro restauration pour 1 à 2 élèves.
- Utilisation des installations du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





TRANSPORTEURS SUR LIGNES REGULIERES DE HAUTE-LOIRE

N° de LIGNE	NOM DU TRANSPORTEUR	NUMERO DE TELEPHONE	ADRESSE POSTALE 1	ADRESSE POSTALE 2	CODE POSTAL	COMMUNE
1. LANGOGNE - LANDOS - LE PUY EN VELAY	HUGON TOURISME	04-66-49-03-81	13, rue de la Tendelle	Z.A.E du Causse d'Auge	48000	MENDE
2. LE BOUCHET ST NICOLAS - CAYRES - LE PUY EN VELAY	MIGRATOUR	04-71-02-43-23	5, avenue Georges CLEMENCEAU		43000	LE PUY en VELAY
4. SAUGUES - MONISTROL D'ALLIER - LE PUY	MIGRATOUR	04-71-02-43-23	5, avenue Georges CLEMENCEAU		43000	LE PUY en VELAY
10. LANGEAC - PAULHAGUET - BRIOUDE - BRASSAC	MIGRATOUR	04-71-02-43-23	5, avenue Georges CLEMENCEAU		43000	LE PUY en VELAY
	FAURE AUVERGNE	04-73-54-14-24	Arrest		43250	SAINTE-FLORINE
13. LEMPDÉS - STE FLORINE - BRIOUDE	TRANSPORTS FONTANON	04-73-84-72-57	2 rue de l'Industrie		63800	COURNON
15. VEZEZOUX - AUZON - BRIOUDE	FAURE AUVERGNE	04-73-54-14-24	Arrest		43250	SAINTE-FLORINE
17. CRAPONNE - LA CHAISE-DIEU - BRIOUDE	KEOLIS - LOISIRS ET VOYAGES	04-73-82-18-04	22 Rue de l'Industrie		63600	AMBERT
28. BEAUZAC - BAS EN BASSET - MONISTROL - ST ETIENNE	AUTOCARS JACCON	04-71-75-65-95	2, ZA La Borie		43120	MONISTROL sur LOIRE
30. LE PUY - LE PERTUIS - YSSINGEAUX - ST ETIENNE	AUTOCARS DRIOT-MASSON	04-71-61-05-16	Gare Routière	BP 6	43140	SAINT DIDIER en VELAY
34. STE SIGOLENE - ST DIDIER EN VELAY - ST ETIENNE	AUTOCARS DRIOT-MASSON	04-71-61-05-16	Gare Routière	BP 6	43140	SAINT DIDIER en VELAY
37. ST AGREVE - MONTFAUCON - ST ETIENNE	AUTOCARS JACCON	04-71-75-65-95	2, ZA La Borie		43120	MONISTROL sur LOIRE
39. RIOTORD - DUNIERES - MONTFAUCON - YSSINGEAUX	AUTOCARS JACCON	04-71-75-65-95	2, ZA La Borie		43120	MONISTROL sur LOIRE
40. LE CHAMBON SUR LIGNON - TENCE - YSSINGEAUX	AUTOCARS JACCON	04-71-75-65-95	2, ZA La Borie		43120	MONISTROL sur LOIRE
43. ST JULIEN CHAPTEUIL - LAUSSONNE - LE PUY	HUGON TOURISME	04-66-49-03-81	13, rue de la Tendelle	Z.A.E du Causse d'Auge	48000	MENDE
46. LE MONASTIER - LE PUY	MIGRATOUR	04-71-02-43-23	5, avenue Georges CLEMENCEAU		43000	LE PUY en VELAY



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

TRANSPORTS SCOLAIRES EN HAUTE LOIRE

Elèves résidents en dehors de la Communauté d'Agglomération du Puy en Velay

INSCRIPTIONS EN LIGNE RENTREE 2023/2024

2 mai : Ouverture du service en ligne

19 juillet : Fin du tarif préférentiel

(Majoration de 30 Euros après cette date)

- Les coordonnées de vos interlocuteurs
- Les Informations sur les circuits scolaires
- Règlement régional des transports scolaires de la Haute Loire

DISPONIBLE SUR NOTRE SITE

www.laregionvoustransporte.fr



Tarifs restauration année 2023

	Nombre de jours	Internes 5 j.	DP 5 j.	Nombre de jours	DP 4 j.	Nombre de jours	DP 3 j.
Janv/ 7 avril	60	516,60 €	202,80 €	48	179,52 €	36	146,52 €
8 avril/Juillet	45	387,45 €	152,10 €	36	134,64 €	27	109,89 €
Sept/Déc	70	602,70 €	236,60 €	56	209,44 €	42	170,94 €
	175	1 506,75 €	591,50 €	140	523,60 €	105	427,35 €
Coût unitaire à titre indicatif		8,61 €	3,38 €		3,74 €		4,07 €

Tarif Apprenant occasionnel	5,10 €
-----------------------------	---------------

Le Lycée propose :

- le règlement par prélèvement automatique des frais : les documents seront à compléter dans le dossier d'inscription (calendrier des prélèvements et montants prélevés fournis).
- le service de télépaiement des frais de demi-pension ou d'internat