

CAP PSR

Production et Service en Restauration

2 ANS DE FORMATION

14 SEMAINES DE STAGE

ACCESIBILITE

Niveau 3 (sortie de 3e)

- Motivation pour les métiers de bouche et le travail en équipe
- Rigueur, dynamisme et sens du service

Le CAP PSR forme en 2 ans des professionnels capables de produire des repas simples, d'assurer un service rapide, et de maintenir l'hygiène en restauration collective, commerciale ou sociale

RNCP 35317.

COMPÉTENCES ACQUISES

- Préparation de plats simples (entrées, plats chauds, desserts)
- Mise en place et service en salle, au comptoir ou à emporter
- Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organisation du travail en cuisine et en salle
- Accueil et relation client

DÉBOUCHÉS

- Employé(e) polyvalent(e) de restauration
- Commis de cuisine
- Agent de restauration collective (cantines, hôpitaux, entreprises)
- Équipier(ère) en restauration rapide

Contact

Lycée La Providence

12 Avenue Pierre ISNARD

06200 Nice

viescolaire@laprovidence-nice.com

04.93.72.40.90