

Vous désirez nous rencontrer lors des Journées Portes Ouvertes?

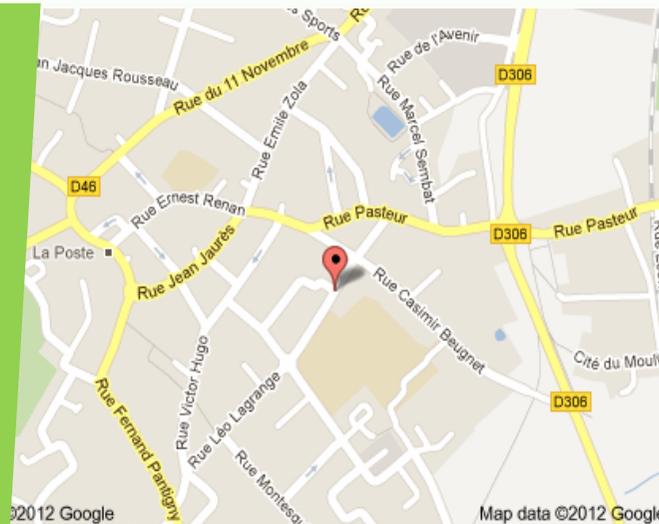
Vous désirez faire un mini-stage pour découvrir cette formation?

Rendez-vous sur le site du Lycée

<http://lyceeoignies.fr>

Notre restaurant d'application vous accueille tous les jours, réservez au
03.21.08.64.80

Réussir son Projet de Vie!



Lycée Joliot-Curie

9 rue Léo Lagrange

BP 10159 OIGNIES

62212 CARVIN CEDEX

courriel : lp.oignies@ac-lille.fr

☎ 03 21 08 64 80

Fax : 03 21 08 64 81

CAP
Production et
Service en
Restaurations
PSR
Apprentissage
Possible



L'emploi :

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

♦ Restauration collective en structures publiques et privées, associatives :

Restauration scolaire
Restauration hospitalière
Restauration d'entreprises
Restauration d'Ehpad
Restauration Foyers Logement

♦ Restauration rapide :

Sandwicheries
Saladeries
Fast Food

♦ Restauration commerciale libre service

Cafétaria

♦ Entreprise de Fabrication de plateaux-repas conditionnés

(transport aérien, ferroviaire, hospitalier...)

Motivations et moyens :

Vous aimez :

la cuisine,
Le contact avec le client
Le travail en équipe

Vous :

Êtes dynamique et curieux
Appréciez le travail bien fait,
Avez le souci de l'hygiène et de la propreté.

Nous vous proposons :

-Une formation riche en pratique dans des locaux équipés en matériels professionnels.
-Une formation en lien étroit avec l'entreprise

Durée : formation en 2 ans

Contenu :

- ♦ **Enseignement général :**
Français
Histoire, géographie
Mathématiques
Sciences physiques, Chimie
Langue vivante
Education physique et sportive
Prévention santé environnement
Arts appliqués (facultatif)

- ♦ **Enseignement professionnel :**
Production alimentaire (coeff 6)

Deux productions alimentaires pour 8 personnes donc une avec cuisson, des opérations d'entretien manuelle sou mécanisées

Service en restauration (coeff 6)

Mettre en œuvre des techniques de service, mobiliser les savoirs associés

Les offres d'emplois concernant ce diplôme sont importantes



Objectifs : Former un personnel qualifié dans la préparation et la distribution des repas.



Formation en entreprise : 14 semaines

- 7 semaines en première année
- 7 semaines en deuxième année

Validation :

Contrôles en cours de formation au lycée
et en entreprise

