

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](mailto: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

