

Débouchés dans le monde professionnel

Titulaire du CAP PSR voici les différents secteurs de la restauration où tu pourras travailler :

La restauration collective des administrations, des entreprises privées, des hôpitaux, des EHPAD, des établissements scolaires et universitaires.



La restauration commerciale : restauration en libre service, rapide, à thèmes (cafétéria, sandwicherie, viennoiserie,...)



La fabrication de plateaux conditionnés pour les transports aériens et ferroviaires.



LYCÉE JEAN-JACQUES HENNER



Lycée Jean-Jacques Henner
20, Rue de Hirtzbach
68132 ALTKIRCH Cedex

Téléphone : 03 89 07 57 07
Télécopie : 03 89 07 57 29

Site internet : <http://www.lyc-henner-altkirch.ac-strasbourg.fr>



Dépliant créé par la classe de 1BPSPVL
du lycée JJ-Henner

CAP Production et Service en Restaurations

Tu sors de 3ème ?



Prépare ton avenir !

Qui peut postuler pour la formation ?

Tu es en 3ème SEGPA, prépa métiers ou générale ?

Tu aimes la restauration ?

La cuisine t'intéresse ?

Tu disposes des qualités suivantes ?

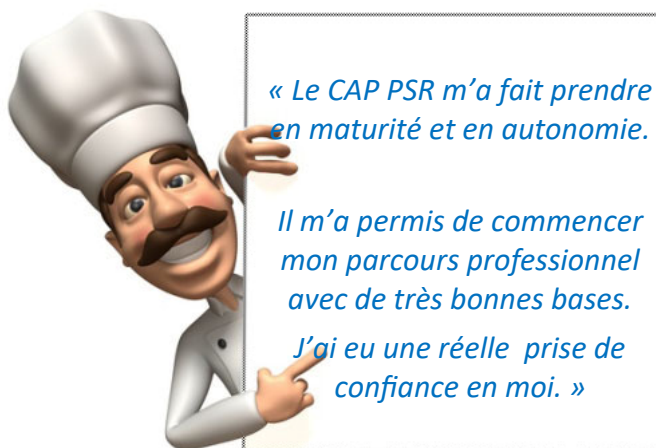
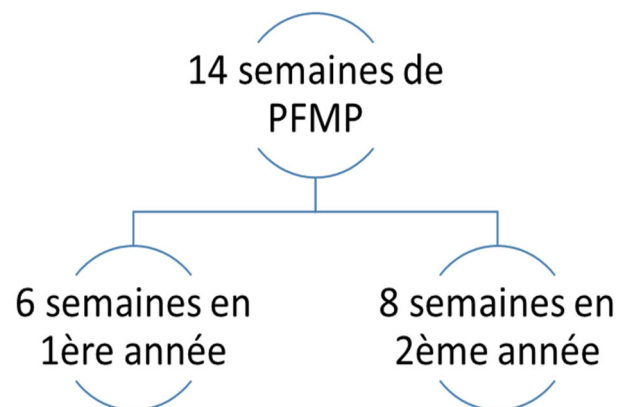
- ◆ Tu es motivé et dynamique
- ◆ Tu as une bonne présentation
- ◆ Tu es poli, souriant et aimable
- ◆ Tu as la volonté de bien faire

Alors le CAP Production et Service en Restaurations (PSR) est fait pour toi !

Il te permettra notamment de développer :

- ◆ Ton sens de l'hygiène et de la sécurité
- ◆ Ton sens de l'organisation et de la communication
- ◆ Ton souci de la qualité
- ◆ Ta capacité d'adaptation
- ◆ Ta résistance physique
- ◆ Ta rapidité

Formation en milieux professionnels



*L'avant-goût
de la
réussite professionnelle*

Enseignements

Au menu

* * *

2 ans de formation
1 classe de 12 élèves maximum

* * *

De l'enseignement général :

- ◆ Français
- ◆ Histoire-Géographie
- ◆ Mathématiques Sciences
- ◆ Education Physique et Sportive
- ◆ Langue vivante allemand ou anglais
- ◆ Prévention Santé Environnement

* * *

De l'enseignement professionnel :

Techniques professionnelles :

- ◆ Production alimentaire
- ◆ Service en restauration

Savoirs associés :

- ◆ Environnement professionnel
- ◆ Sciences de l'alimentation
- ◆ Technologies
- ◆ Hygiène du personnel