CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
P.S.R.
Production et Service en Restaurations
(Rapide, Collective, Cafeteria)

Le goût du contact humain, du travail en équipe, le dynamisme, le sens de l'organisation, de l'hygiène et de la sécurité sont les qualités attendues

VERS QUELS METIERS ?

Agent polyvalent
Employé de cafétéria
Employé de restauration
Employé de restauration rapide
Employé de restauration collective
Equipier polyvalent

FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Enseignement professionnel

PRODUCTION ALIMENTAIRE	SERVICE EN RESTAURATION
Réceptionner et stocker des produits alimentaires et non alimentaires *Réaliser des opérations préliminaires sur les produits alimentaires* *Assembler, dresser et conditioner des préparations alimentaires* *Mise en oeuvre des operations d'entretien dans les espaces de production*	*Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation* *Prise en charge des clients ou des convives* *Service aux clients ou convives* *Encaissement ds prestations* *Mise en oeuvre des operations d'entretien dans les espaces de distribution, de vente, consommation et les locaux annexes*

LYCEE DES METIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, Rue Eugène Le Roux 44107 NANTES Cedex 4 / mel : ce.0440036a@ac-nantes.fr / Tél : 02 51 80 24 00 / Fax : 02 40 58 27 80
www.bougainville.e-lyco.fr

Savoirs associés

Environnement professionnel : Risques spécifiques du métier, relation client , communication
Technologie : Tehniques professionnelles
Hygiène professionnelle
Sciences de l'alimentation

Chef d'oeuvre et co-interventions

Travail en commun (enseignement général et professionnel) autour d'un projet professionnel, qui permettra d'acquérir des compétences nouvelles (par ex. étude de la culture nord-africaine : littérature, géographie, spécialités culinaires, modes de vie ont été abordés par les professeurs de français, histoire et géographie, fabrication culinaire. Ce projet a abouti à une exposition et une dégustation)

Prévention Santé environnement

Il vise à former des individus responsables, sensibilisés à la prévention au sein de leur environnement, en particulier professionnel.

Enseignement général

Mathématiques
Français, Histoire – Géographie
Anglais
Education artistique : arts appliqués
Aide individualisée
Education Physique et Sportive

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Durée 14 semaines
6 semaines de stage en première année
8 semaines de stage en deuxième année

Types d'entreprises
Restauration rapide
Restauration commerciale libre service
Restaurations collectives : scolaires, hospitaliers, administratives
Entreprise de fabrication de plateau repas conditionnés

Poursuites d'études

C.A.P. Cuisine
C.A.P. CS HCR : Commercialisation et Service et Hôtel-Café-Restaurant
C.A.P. Maintenance et Hygiène des Locaux
C.A.P. Vente