

Les + du Lycée...

- Formation gratuite
- Label
« Lycée des Métiers »
- Réseau de partenaires diversifié et très impliqué
- Accompagnement personnalisé de tous les élèves pour la réussite de chacun
- Plateau technique récent, bien équipé et fonctionnel

Des qualités à Développer

Avoir l'esprit d'initiative, être soigneux et avoir une hygiène parfaite, avoir une bonne résistance physique.

Modalités d'orientation

La demande d'orientation se fait par votre collège d'origine, lors du dernier trimestre de l'année scolaire. Contactez votre professeur principal dès maintenant.



Lycée
R. BURON

professionnel des métiers
diversifiés et créatifs




CAP

PSR

Production et Service
en Restauration

(rapide, collective,
cafétéria...)




<http://reaumur-buron.paysdelaloire.e-lyco.fr>



Lycées Réaumur et Buron
LAVAL



L. P. Robert Buron 68, rue Bellessort
BP 91329 53013 LAVAL CEDEX / ce.0530013b@ac-nantes.fr



Le métier

Le CAP PSR (Production et service en Restaurations, rapide, collective, cafétéria) est à même d'assurer la préparation des repas, la vente à emporter ainsi que la livraison à domicile. Sous l'autorité d'un responsable il exerce dans un établissement de production culinaire ou de distribution alimentaire (employé en cafétéria, vente à emporter, restauration rapide, collective, ...) Son savoir-faire dans la préparation et la mise en valeur des plats se conjugue au respect des normes de sécurité et d'hygiène. Il est amené à conseiller les clients et se charge d'entretenir les locaux, le matériel et la vaisselle. De nombreux emplois se dégagent chaque année en Pays de la Loire mais également sur l'ensemble du territoire national. Les entreprises recherchent du personnel qualifié.

La formation CAP PSR

Elle comprend 2 années de formation dont **15 semaines** de formation en entreprise.

8h30 Enseignement Général (EG)

18h Enseignement Professionnel (EP)
dont 1h30 Co-intervention (EG et EP)

3h00 Accompagnement Personnalisé

Poursuite d'études

Le CAP PSR permet, après étude des dossiers, une orientation essentiellement vers les métiers de la restauration et de l'alimentation.

Au lycée Robert Buron :

Bac professionnel Alimentation
(boulangier, pâtissier)

Bac professionnel Cuisine
(production culinaire)

Bac professionnel Commercialisation et Service en Restauration
(service et commercialisation)

AUTRE CAP

