CAP P.S.R

Lycée
Albert Camus

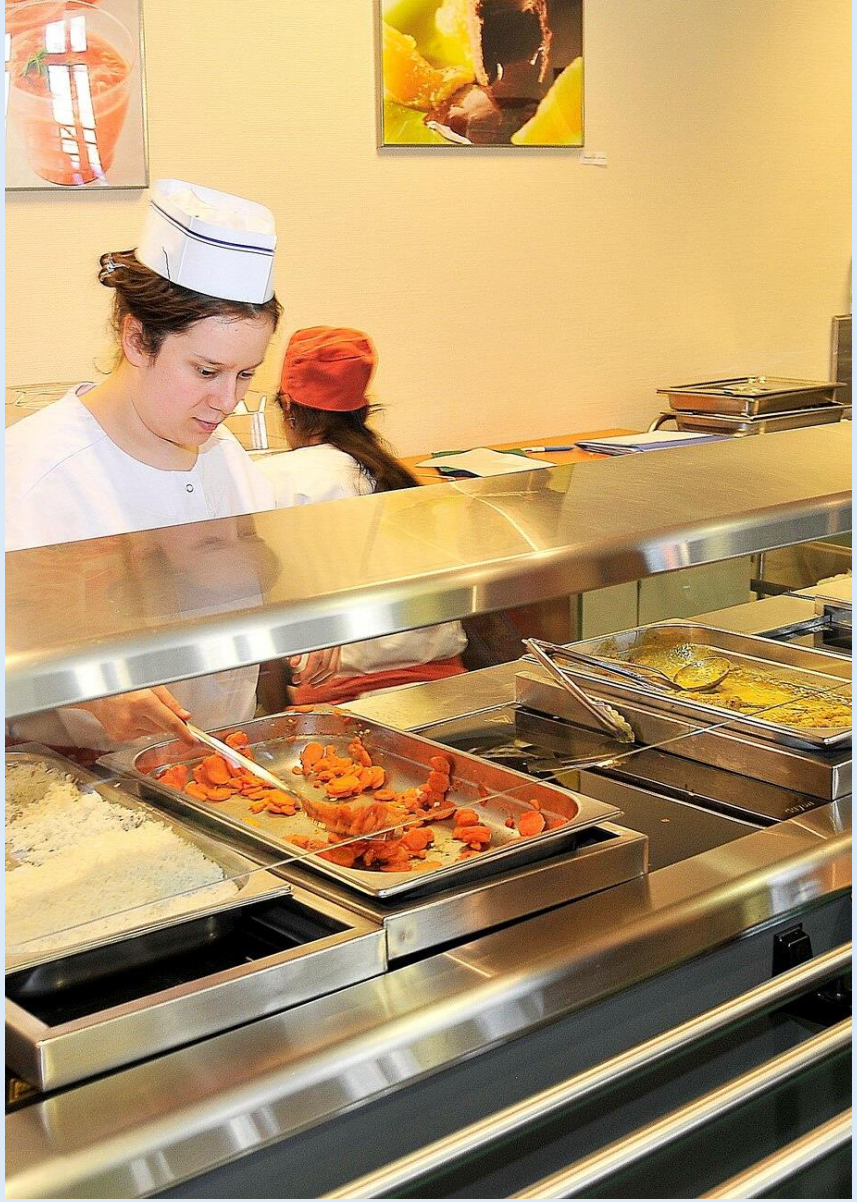
560 rue Henri Giraud

83600 Fréjus

Tél.: 04 94 19 52 60

Fax: 04 94 44 48 14

Mail : ce.0831440p@ac-nice.fr



CAP Production et Service en Restauration

Le CAP Production en Service et Restauration au lycée Albert Camus se prépare sur deux ans en formation initiale.

Le diplôme s'obtient pour l'enseignement professionnel et l'enseignement général par le contrôle en cours de formation.

Les qualités recherchées sont:

_ Faculté d'adaptation sens de la communication

_ Organisation soignée motivation

_ Esprit d'équipe rapidité d'exécution

_ Propreté et hygiène

_ Résistance physique

_ Autonomie dans le travail

Inscriptions :

- Pour les élèves de 3ème générale dans l'académie de Nice :

Voir auprès de l'établissement d'origine

- Dans tous les autres cas :

S'adresser au service Orientation de l'Inspection Académique de Toulon

(04 94 09 55 55 ou 04 94 09 55 72)

Période de formation en entreprise (PFE):

14 semaines de formation en entreprise réparties sur les 2 années d'études, dans deux secteurs professionnels différents:

- 7 semaines la 1re année divisées en 2 périodes (3+4)
- 7 semaines la 2e année divisées en 2 périodes (3+4)

Débouchés – Secteurs d'activités :

Restauration collective - cuisine centrale, écoles, mairies, hôpitaux…

Restauration rapide - sandwicherie, viennoiserie, saladerie…

Libre service - cafétéria…

Restauration à thème - crêperie, pizzeria, mexicain, asiatique…

Poursuite d'études :

Le CAP P.S.R. est un diplôme qui permet une insertion professionnelle rapide.

Les poursuites d'études sont rares, elles nécessitent

Matières	1ère Année	2ème Année
Enseignement général		
Français Histoire Géographie EMC	2 h	2 h
Mathématiques – Sciences	1.5 h	1.5 h
Anglais	1.5 h	1.5 h
Education physique	2.5 h	2.5 h
Enseignement professionnel		
Enseignement professionnel	11,5 h	12 h
Consolidation, AP, Orientation	3,5 h	3,5 h
Prévention, santé, environnement	1.5 h	1 h
Chef d'œuvre	3h	3h
Education artistique	1h	1h

Epreuves	Coefficient	Durée	Mode
Unités professionnelles			
EPI –Production culinaire	6	CCF	
EP 2 – Service en Restaura-tion	6	CCF	
Unités générales			
EG1 - PSE	1	CCF	
EG 2 - Français Histoire Géo EMC	3	CCF	
EG 3 - Maths Physique	2	CCF	
EG 4—EPS	1	CCF	
EG 5—LV	1	CCF	