



Au lycée Becquerel,

Les élèves sont dans les conditions réelles de l'entreprise puisqu'ils produisent des repas et les distribuent au sein de notre restaurant pédagogique :



« L'Heure Buissonnière »

ouvert au public sur réservation

au 02 47 32 48 00.



Lycée Professionnel HENRI BECQUEREL

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'ÉLECTRICITÉ

Nous situer

Latitude : 47.3766
Longitude : 0.732784



Nous contacter

1 RUE JULES LADOUMÈGUE
37000 TOURS

- ❖ 02 47 32 48 00
- ❖ ce.0371099u@ac-orleans-tours.fr

Nous retrouver sur :

www.lp-becquerel.eu



CAP PSR

Production et service en restaurations
(rapide, collective, cafétéria)

Lycée Henri BECQUEREL



37000 TOURS



FORMEZ VOUS A...

- ✚ **Préparer, assembler, mettre en valeur** des mets simples en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- ✚ **Mettre en place** des espaces de distribution et de vente et assure le service.
- ✚ **Présenter** au client des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- ✚ **Encaisser** des prestations.
- ✚ **Nettoyer et entretenir** des locaux, des matériels et de la vaisselle.



DANS LES DOMAINES DE

- ✚ **La restauration collective** (entreprises, administrations, hôpitaux, établissements scolaires)
- ✚ **La restauration commerciale** (restauration en libre-service : cafétéria...)
- ✚ **La restauration rapide**

LES QUALITES REQUISES

- ✚ Soigneux
- ✚ Rapide
- ✚ Agile
- ✚ Organisé
- ✚ Bonne aptitude physique



POUR PLUS TARD DEVENIR

- ✚ Employé de cafétéria
- ✚ Equipier polyvalent
- ✚ Employé de restauration collective
- ✚ Employé de restauration rapide

LE DEROULEMENT DE LA FORMATION

Cycle de 2 ans, comportant 14 semaines de formation en entreprise.

La formation professionnelle reçue au Lycée et en entreprise s'articule autour de 2 pôles :

- La production culinaire: réception, stockage des denrées, réalisation de mets simples, conditionnement, opérations d'entretien dans la cuisine
- Le service en restauration : mise en valeur des produits et des espaces, accueil, information, conseils des clients, service des clients, encaissements, opérations d'entretien dans les espaces de restauration et annexes.

POURSUITES D'ETUDES :

Une poursuite d'études est fréquente en 2ème année d'un CAP de la même famille tel que le CAP cuisine.