





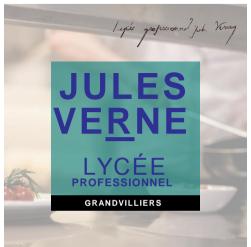
## Comments'inscrire?

C'est votre établissement d'origine (collège ou lycée) qui gère votre orientation vers une classe de CAP

Pour plus d'infos

Contactez le Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques du Lycée Jules VERNE au 03 44 46 43 02





1, rue Caradame - 60210 GRANDVILLIERS 03 44 46 43 00 - Ce.0601897L@ac-amiens.fr http://verne60.lyc.ac-amiens.fr/



## PRESENTATION DE LA FORMATION

- Fabriquer des préparations alimentaires simples en respectant la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité
- Servir la clientèle des produits à consommer sur place ou à emporter
- Entretenir les espaces de restauration, les équipements, les ustensiles et matériels

## Le CAP PSR permet de travailler dans :

- La restauration collective
  - établissements scolaires
    - établissements hospitaliers, EHPAD, foyers,...
- La fabrication de plateaux repas conditionnés
- La restauration d'entreprise
- La restauration commerciale libre service
- La restauration commerciale libre service
  - -restauration rapide cafétéria
    - restauration à thème







## MON EMPLOI DIL TEMPS

La durée de la formation est de deux ans dont 14 semaines obligatoires en milieu professionnel au titre de la préparation du certificat d'aptitude professionnel.

- ≥6 semaines en première année
- ≥8 semaine en seconde année

Enseignements professionnels	Horaires hebdomadaires 2nde
Enseignements professionnels	11,5 h
Réalisation d'un chef d'oeuvre	3 h
Prévention-santé-environnement	1,5 h
Enseignement professionnel en co-intervention	3 h
Enseignements généraux	
Français, histoire, géographie, enseignement moral et civique	1,5 h 0,5 h
Mathématiques Physique - Chimie	1,5 h
Langue vivante	1,5 h
Arts appliqués-culture artistique	1 h
EPS	2,5 h
TOTAL HORAIRE HEBDOMADAIRE	31 h
Accompagnement personnalisé	3,5 h