Construis ton parcours de réussite !

Les équipes de Charles Cros t'accompagnent.

APRES LE CAP PSR

PERSPECTIVES :

Poursuite d'études :

- Bac Pro CSR Commercialisation et Services en Restauration ou Cuisine (Très bon niveau)
- Autres CAP
- MC Employé barman
- MC Cuisinier en desserts de restaurant

L'insertion en entreprise est une Suite logique du CAP PSR

- Restauration de collectivité (restauration scolaire, restauration d'entreprise, secteur de la santé)
- Employé de restauration rapide (Fast-food, cafétéria, transport…)
- Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien, ferroviaire…)

Lycée des Métiers CHARLES CROS

CONTACTEZ-NOUS

Adresse : Rue Michel VERGES – BP . 1055

11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

Tél : 04 68 25 63 63
Fax : 04 68 47 68 71

Email : ce.0110823k@ac-montpellier.fr

Site internet :

https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité

greta-cfa OCCITANIE

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE Gastronomie, hôtellerie et tourismes

Lycée des Métiers CHARLES CROS

Lycée 1 Numérique

CAP PSR

Production et Service en Restaurations

PARCOURS DE FORMATION

UN PARCOURS SUR 2 ANS

OBJECTIFS

La formation PSR prépare les élèves à devenir des professionnels qualifiés

Les élèves participeront à des cours de cuisine où ils pourront :

- Produire des préparations froides et des préparations chaudes.
- Mettre en place la distribution et le réapprovisionnement.
- Apprendre à accueillir, informer, conseiller et servir le client
- Encaisser des prestations
- Nettoyer et entretenir les locaux, le matériel et les équipements.

VALIDATION DE LA FORMATION

Les épreuves pour l'obtention du diplôme se font en contrôle en cours de formation au cours de la scolarité au lycée et en milieu professionnel.

FORMATION CAP PSR

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL 12H

- Français
- Histoire -Géographie
- Maths
- LV : Anglais - Espagnol
- EPS
- Arts appliqués

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL 18H

- Distribution/Service, cuisine entretien des locaux
- Microbiologie, Sciences de l'alimentation, Connaissance des milieux professionnels
- Prévention Santé Environnement
- Chef d'œuvre et co-intervention

Le lycée met à disposition une **cuisine et un restaurant pédagogique**.
Les élèves ont également chacun une **tenue** et du matériel spécifique à leur formation afin que leurs activités professionnelles se rapprochent **au plus près du réel.**

AUTRES ACTIONS

- Sauveteur secouriste du travail (SST)
- Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

14 semaines de PFMP à réaliser en entreprise sur 2 ans

PROFIL ATTENDU

Adaptabilité
Rigueur
Curiosité
Dynamisme
Esprit de synthèse
Motivation
Respect
Esprit d'équipe
Bonne hygiène
Disponibilité
Sens commercial

LES PLUS DE LA FORMATION :

Un enseignement innovant et adapté aux exigences du monde du travail avec un équilibre entre les disciplines générales et professionnelles

- Accompagnement personnalisé pour consolider le projet d'orientation
- Apprentissage par des mises en situation réelles à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public
- Travail en petits groupes (12 personnes maximum)
- Réalisation de projets avec des partenaires
- Dispositif ULIS