



CAP

Production et Services en Restauration PSR

Les Valeurs du Savoir et de la Réussite



QUELS MÉTIERS ?

Le titulaire du CAP PSR exerce son métier en :

- Restauration rapide
- Restauration commerciale libre-service
- Restauration collective
- Entreprise de fabrication de plateaux-repas conditionnés

QUELLES MISSIONS ?

- Réaliser des préparations alimentaires simples
- Respecter les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité

QUELLES COMPÉTENCES ?

- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Accueillir, conseiller le client ou le convive
- Prendre et préparer les commandes
- Assurer la distribution et le service des repas
- Procéder à l'encaissement des prestations
- Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel