



● Certificat d'Aptitude Professionnelle  
Production et Service en Restauration  
(Rapide, collective, cafétéria)

**Edouard Gand**

lycée des métiers  
des services à la personne

et aux organisations

70, Boulevard Saint-Quentin  
CS79004 AMIENS CEDEX 3

Tél standard : 0322534122

Fax secrétariat : 0322534132

Edouard  
Gand  
Lycée des métiers

## Le Certificat d'Aptitude Professionnelle PSR

La finalité de ce CAP est de former des ouvriers qualifiés, capables de réaliser sous consignes et en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité des opérations de :

- production, assemblage et présentation de préparations froides ou chaudes,
- distribution et service au client,
- entretien des locaux et des équipements.

### ENSEIGNEMENT GENERAL

Français-Histoire/Géographie  
Education Morale et Civique  
Mathématiques/Sciences  
Arts Appliqués  
Education Physique et Sportive

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Sciences de l'Alimentation  
Production alimentaire  
Service en Restauration  
Prévention Santé Environnement  
Réalisation d'un chef d'œuvre

### CONSOLIDATION, ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ ET ORIENTATION

## Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

Elles sont des phases déterminantes de la formation menant au diplôme. Intégrées au parcours de formation, elles permettent à l'apprenant, en complémentarité avec la formation dispensée en établissement, d'acquérir les compétences du diplôme préparé. La durée des PFMP est de 14 semaines sur un cycle de 2 ans. Elles sont réparties, sur chaque année de formation et sur au moins deux des secteurs suivants :

- restauration rapide,
- restauration commerciale libre-service,
- restauration collective

Les PFMP sont évaluées et prises en compte pour l'obtention du CAP