



CAP P.S.R.

Certificat d'Aptitude Professionnelle Production & Service en Restaurations

DOMAINE D'ACTIVITE

Nouvelle restauration commerciale :

- ❖ Restauration rapide : fast-food, self-service ...
- ❖ Restauration à thème : pizzeria, crêperie...

Restauration collective :

- ❖ Restauration scolaire, hospitalière, crèches, entreprises, administrations...

Restauration des transports :

- ❖ Aériens, maritimes, ferroviaires...
- ❖ Préparation des plateaux-repas.

Horaire hebdomadaire		
	1ère année	2ème année
Enseignement général		
Français-Histoire/Géographie-EMC	2 h	2 h
Anglais	1 h	1 h
Mathématiques/Sciences Physiques	1 h 30	1 h 30
EPS	2 h 30	2 h 30
Arts appliqués	1 h	1 h
Enseignement professionnel		
Chef d'œuvre	13 h 30	14 h
Microbiologie		
Sciences de l'alimentation		
Prévention-Santé-Environnement		
Techniques de production		
Techniques de distribution et de services		
Techniques d'entretien		
Enseignement pluridisciplinaire		
Accompagnement personnalisé	2 h à 3 h	2 h à 3 h
Co-Intervention : Enseignement général & professionnel		
Enseignement professionnel + Français	3 h	3 h
Enseignement professionnel + Maths/Sciences		

STAGES OBLIGATOIRES

15 semaines réparties sur les 2 années



Lycée Polyvalent LES BRESSIS - Section d'Enseignement Professionnel
85 route des Creuses - CS 30012 - 74601 SEYNOD Cedex

☎ : 04 50 52 01 22 / Fax : 04 50 69 04 23 / Courriel : contact@bressis.fr / Site : www.lycee-prive-bressis.fr
Etablissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'Etat



AUTRE CERTIFICATION

La formation S.S.T. (Sauveteur Secouriste du Travail) sera dispensée en 2^{ème} année de CAP.

DEVENIR DES ELEVES

Emplois immédiats :

- ❖ Agent polyvalent de restauration en entreprise commerciale ou collective.

Poursuites d'études :

- ❖ CAP ou un Bac Professionnel « Métiers de la bouche »,
- ❖ M.C. A.D. sous condition,
- ❖ Autres : selon le niveau et le projet personnel de l'élève.

QUALITES REQUISES

- ❖ Aimer les activités pratiques,
- ❖ Bonne résistance physique,
- ❖ Sens des contacts humains et des relations,
- ❖ Esprit d'initiative et d'adaptabilité,
- ❖ Esprit d'équipe,
- ❖ Créativité.

Critères d'admission

Avoir le niveau de troisième.

Modalités d'inscription

Dès janvier 2021

- ✓ Téléchargement en ligne de la demande d'admission depuis le site : www.lycee-prive-bressis.fr
- ✓ Prise de rendez-vous avec la direction (qui vous recevra dès le 8 février 2021).

A partir de février 2021

- ✓ Téléchargement en ligne de la demande d'admission depuis le site : www.lycee-prive-bressis.fr
- ✓ Si impossibilité de téléchargement en ligne, retrait de la demande d'admission à l'accueil du lycée
- ✓ Prise de rendez-vous avec la direction.

JOURNEES PORTES OUVERTES (en présentiel ou virtuelles selon mesures sanitaires)

Vendredi 05 mars 2021 de 17h à 20 h
Samedi 06 mars 2021 de 8 h 30 à 12 h 30

Comment s'inscrire :

sur le site : www.lycee-prive-bressis.fr
ou par ☎ : **04 50 52 01 22**



Lycée Polyvalent LES BRESSIS - Section d'Enseignement Professionnel
85 route des Creuses - CS 30012 - 74601 SEYNOD Cedex

☎ : 04 50 52 01 22 / Fax : 04 50 69 04 23 / Courriel : contact@bressis.fr / Site : www.lycee-prive-bressis.fr
Etablissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'Etat