



Visite virtuelle de l'établissement

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique



toulouse-lautrec-albi.mon-ent-occitanie.fr

Lycée Professionnel TOULOUSE - LAUTREC

15 rue Charles Portal - BP 80314

81027 ALBI Cedex 09

Secrétariat

0810003N@ac-toulouse.fr

Tél : 05 63 49 19 29

Fax : 05 63 49 19 28



Renseignements complémentaires

L'équipe éducative
vous invite à sa journée

Portes Ouvertes :

**Consulter le site
Internet du lycée**

<https://toulouse-lautrec-albi.mon-ent-occitanie.fr/>

Un métier au service de la clientèle

CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN



Lycée des Métiers

Services à la Personne
et à l'Entreprise

TOULOUSE - LAUTREC

ALBI

Le CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide – collective – cafeteria)

Le contenu de la formation est défini en collaboration avec les professionnels du secteur, en réponse aux nouvelles attentes des entreprises.

Sous statut scolaire ou en Apprentissage

Quelques savoir-faire professionnels

Respecter des consignes d'hygiène, de sécurité

Préparer des denrées en vue d'une application

Conduire des techniques culinaires

Travailler en équipe

Conditionner des produits alimentaires

Distribuer - servir des préparations culinaires

Entretenir les équipements

INSERTION PROFESSIONNELLE



Le titulaire du **CAP PSR** est un technicien d'atelier qui exerce son métier dans différents secteurs :

- Service de restauration collective :
- Administration et entreprises
- Secteur de la santé
- Nouvelles formes de restauration commerciale :
- Restauration en libre-service
- Restauration rapide, à thèmes
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (trains, avions...)

Ce diplôme qualifiant facilite l'insertion professionnelle.

C'est un diplôme d'insertion professionnelle de niveau III (nouvelle codification)

Possibilité de poursuivre vers :

- Bac professionnel Métiers de la restauration
- Bac professionnel Cuisine

Nouveauté !

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle inclut la création d'un « **chef d'œuvre** » par l'élève.



Partenariat avec des entreprises ou des établissements :

Les élèves participent à des réceptions dans le lycée et en dehors (rencontres de l'orientation, accueil de partenaires, projets Comenius, préparations et service pour des manifestations internes.....)

15 semaines de formation en milieu professionnel réparties sur les deux années de formation

Elles apportent une **expérience professionnelle** et **pratique**.

Chaque stagiaire est sous la responsabilité d'un tuteur qui évalue les compétences professionnelles du candidat. Cette note compte pour l'attribution de l'examen.

Un professionnel représentant la profession est associé à l'évaluation Des Contrôles en Cours de Formation.



Le CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



s'adresse indifféremment aux garçons et aux filles avec des aptitudes pour le travail en équipe, de la propreté et de la réactivité, le sens du contact avec la clientèle.