

Certificat d'Aptitude Professionnelle Agent Polyvalent de Restauration

Il exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire sous l'autorité d'un responsable.

Il assure des activités :

- de préparation,
- d'assemblage,
- de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité,
- de nettoyage,
- d'entretien,
- des locaux, des matériels, de la vaisselle.

Il réalise :

- la mise en place des espaces de distribution ou de vente,
- leur réapprovisionnement au cours du service.

- Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Débouchés professionnels

Les secteurs d'activités concernant les titulaires du CAP PSR sont

les services de restauration collective des secteurs publics et privés relevant :

- des administrations et des entreprises
- des établissements sanitaires (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite...)
- des établissements d'enseignement et des universités

les services de restauration commerciale :

- restauration en libre service,
- restauration rapide : sandwicherie, viennoiserie, hamburgers...
- restauration à thèmes

les entreprises de transport ferroviaire, aérien, maritime.

Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active. Cependant les élèves peuvent éventuellement continuer leurs études en préparant une mention complémentaire (MC) ou, avec un très bon dossier, en bac pro.

Exemples de formations possibles

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Hygiène, Propreté, Stérilisation
- Bac pro Cuisine