

LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement général :

- Français
- Histoire-Géographie et EMC
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- EPS
- Anglais
- Arts Appliqués

Enseignement professionnel :

- Enseignement professionnel de spécialité - **11,5h en première année - 12h en deuxième année**
- Prévention Santé Environnement - 1h

LES PFMP

La formation des élèves est complétée par des Périodes de Formation en Milieu Professionnel.

Sur les deux années, les élèves réalisent **obligatoirement 14 semaines** en entreprise.

Depuis la rentrée 2023, ces PFMP amènent au versement d'une allocation de l'Etat pour valoriser le travail accompli.

Le lycée Clément Ader travaille régulièrement avec de nombreuses entreprises Seine et Marnaises.

Le lycée mène également une politique d'ouverture européenne dans le cadre du programme Erasmus.

Accessibilité : RER, Bus
Internat dans l'établissement



76 rue Georges Clémenceau
77220 TOURNAN EN BRIE

 01 64 07 20 18

<http://www.lyceeader.eu/>



CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (2 ANS)

La validation des acquis se fait entièrement sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF).

Une grande partie de l'évaluation des compétences professionnelles de l'élève est réalisée par le tuteur lors des Périodes de Formations en Milieu Professionnel (PFMP).

CONDITIONS D'EXERCICE

Le titulaire du CAP Production et Service en Restaurations est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Qualités requises :

- Bonne condition physique
- Rigueur, soin, organisation, concentration, adaptabilité
- Esprit d'équipe, sens et goût du contact avec le client.

TRAVAUX REGLEMENTES

Le CAP PSR est soumis aux travaux réglementés. Les élèves mineurs doivent obtenir une dérogation, pour l'utilisation de matériels électriques motorisés, accordée par l'inspection du travail sur avis du médecin scolaire.

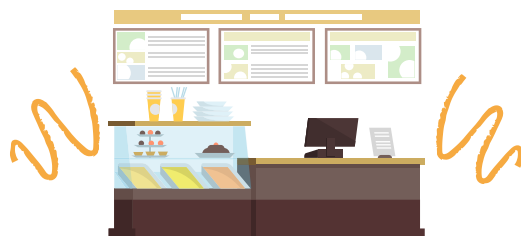
Il sera émis après réalisation d'une visite médicale, au sein du lycée

L'état de santé de l'élève doit donc être conforme aux attentes induits par les travaux réglementés, notamment en terme de compréhension et de respect des règles de sécurité.

ACTIVITÉS

En fonction du type de restauration dans lequel il évolue, le titulaire du CAP PSR :

- réalise et met en valeur des préparations alimentaires simple en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- met et place et réapprovisionne les espaces de distribution avec des produits prêts à consommer
- accueille le client, le conseille, prend et prépare sa commande
- procède à l'encaissement des prestations
- procède à l'entretien des locaux, des équipements et matériels.



INSERTION PROFESSIONNELLE

A l'issue de leur formation, les titulaires du CAP PSR peuvent s'insérer dans la vie active sur les postes d'agent polyvalent de restauration, d'employé de cafétéria, d'employé de restauration rapide, d'employé de restauration collective.

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Service en Hôtel, Café, Restaurant
- Poursuite envisageable en première professionnelle cuisine ou Commercialisation et service en restauration, **sur dossier**. Ce projet de poursuite d'études est à travailler en amont avec les enseignants.

