



### Lycée Général

Baccalauréat Général  
Trois spécialités en Première  
Deux spécialités en Terminale

### Lycée Technologique

#### STMG

Sciences et Technologies du Management et de la Gestion  
option GF Gestion et Finance  
option RHC Ressources Humaines et Communication  
option MERC Mercatique

#### STL

Sciences et Techniques de Laboratoires  
option SPCL Sciences Physiques et Chimiques en Laboratoire

### Section d'Enseignement Professionnel

Bac pro MELEC Métiers de l'Electricité et de ses Environnements  
Connectés Bac Pro HPS Hygiène Propreté Stérilisation  
Bac Pro AGORA Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités  
Bac Pro OTM Organisation du Transport de Marchandises  
CAP PSR Préparation et Services à la Restauration CAP ELEC Electricien

### Post Bac

BTS GTLA Gestion des Transport et Logistique Associée  
BTS EL Electrotechnique  
BTS MSE Métiers des Services à l'Environnement  
CPGE Economique et Commerciale option Technologique

Un internat , un lycée éco-citoyen, moderne, situé dans un cadre verdoyant



BP 120 001- 98712 PAPARA

TAHITI -POLYNÉSIE FRANÇAISE

Tél (689) 40 54 76 50 Fax (689) 40 54 76 54

Email : [direction@lycepapa.education.pf](mailto:direction@lycepapa.education.pf)

Site du lycée <http://www.lyceepapara.com>

Possibilité de faire un mini stage de découverte



## CAP PSR

Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

Vers quels métiers:

Employé de cuisine

# CAP PSR

## Objectifs de la formation

Le titulaire du **CAP PSR** prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration commerciale (restauration rapide, en libre service ou à thème), de restauration collective (administrations, entreprises, établissements scolaires..) et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il produit, assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il peut procéder à l'encaissement des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.



## Enseignement Professionnel

Production de préparations froides, chaudes  
Mise en place de la distribution et service au client  
Entretien des locaux, des matériels, des équipements  
Prévention Santé Environnement

## Enseignement Général

Français- Histoire Géographie  
Anglais  
Mathématiques Sciences  
Arts Appliqués  
EPS  
ECJS

*des Projets  
Du chef d'oeuvre*

des Périodes de Formation en Milieu  
Professionnel

14 semaines réparties sur les 2 ans

## Qualités requises

Etre travailleur et intéressé  
Dynamique  
Accueillant et souriant  
Bonne résistance physique



## Poursuites d'études

Les élèves ayant un bon niveau peuvent avoir accès à la classe de 1ère Bac Pro Commercialisation et service en restauration