

C A P

Voies de la santé et des services à la personne

Préparer, assembler, mettre en valeurs des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité...

Agent Polyvalent de Restauration : A P R



Le métier

Le titulaire du CAP Agent Polyvalent de Restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il réalise la mise en place des espaces de distribution et leur réapprovisionnement.

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

Par ces activités il contribue à l'image de marque de l'entreprise.



Les qualités requises

Avoir le sens de l'organisation, être dynamique, avoir de la résistance physique, aimer travailler en équipe sont des qualités nécessaires pour exercer le métier.



L'évolution dans l'entreprise

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence.

L'expérience professionnelle et les aptitudes personnelles permettent au titulaire du CAP Agent Polyvalent de Restauration d'accéder à des postes de plus larges responsabilités.





Périodes de formation en milieu professionnel



Elles sont obligatoires pour l'obtention du CAP.

Durée totale de 16 semaines planifiées sur les 2 ans de formation qui complètent l'enseignement professionnel dispensé au lycée.



Les enseignements

Enseignement général	
<ul style="list-style-type: none"> - Français - Histoire – Géographie – Éducation Morale et Civique - Mathématiques Sciences physiques - Langue vivante 1 : Anglais - Arts appliqués - Éducation physique et sportive 	9 heures
Enseignement professionnel	
<ul style="list-style-type: none"> - Production de préparations chaudes et froides - Entretien des locaux - Distribution des repas - Sciences de l'alimentation - Microbiologie appliquée - Connaissance des milieux professionnels - Préparation au Brevet de Sauveteur Secouriste du Travail - Prévention-Sécurité - Prévention – Santé – Environnement 	1ère année : 9 heures 2ème année : 8 heures
Enseignement pluridisciplinaire	
<ul style="list-style-type: none"> - Co intervention avec Enseignement Professionnel et Français - Co intervention avec Enseignement Professionnel et Mathématiques - Réalisation d'un chef d'œuvre - Accompagnement Personnalisé(orientation-remédiation) en lien avec les tests de positionnement en Mathématiques et Français 	1,5 heures 1,5 heures 3 heures 3,5 heures



Poursuites d'études

Le titulaire du CAP APR peut poursuivre ses études vers les formations suivantes :

- Bac professionnel : Hygiène et Sécurité
Commercialisation et services en restauration
Cuisine
- Mention complémentaire :
Employé barman
Sommellerie
Cuisinier en dessert de restaurant
Employé traiteur

En lycée professionnel ou en centre de formation d'apprentis