



APR - CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

FORMATION

Durée : 2 ans

Contenu :

- . Enseignement général
- . Enseignement professionnel théorique et pratique :
 - . cuisine, alimentation, microbiologie, entretien des locaux
 - . connaissances des milieux professionnels, qualité, prévention, sécurité ...
 - . 16 semaines de formation en milieu professionnel réparties sur les 2 années

CONDITIONS D'ENTREE EN FORMATION

A l'issue d'une classe de 3e, de DIMA, ...

Sont demandées : résistance physique, rigueur et soins pour appliquer des procédés, facilités de contact avec la clientèle

DOMAINE D'ACTIVITE

Le titulaire du CAP APR est un professionnel qualifié pour assurer des activités de :

- . Préparation, assemblage, mise en valeur de mets simples
- . Mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement
- . Nettoyage et entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle
- . Conseils au client, lui présenter des produits à emporter ou à consommer sur place
- . Encaissement éventuel

VALIDATION

Diplôme validé par contrôle en cours de formation

APRES LE CAP APR

Poursuite d'études :

- . CAP Petite Enfance
- . FCIL : préparation de concours du domaine sanitaire et social
- . BAC PRO Restauration ...

Insertion professionnelle :

- . Services de restauration collective : entreprises, hôpitaux, EHPAD, établissements scolaires...
 - . Nouvelles formes de restauration commerciale : cafétéria, restauration rapide...
 - . Restauration traditionnelle (sous conditions)
 - . Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien, ferroviaire...)
- La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par l'employeur et selon le statut ou les conventions collectives de référence.



4 rue des Alliés 67970 OERMINGEN - 03 88 00 82 66

www.lp-sainte-therese.com