



Certificat d'aptitude
professionnelle

Niveau
V

Agent Polyvalent de Restauration

SECTEUR RESTAURATION

Martine Amillet Coordonnatrice santé, social
Mel : martine.amillet@ac-poitiers.fr

Tel : 05 49 44 04 62 fax : 05 49 45 76 25

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP APR doit être capable, dans un établissement de restauration collective ou commerciale, ou de restauration rapide (une viennoiserie, une sandwicherie ou un point de vente à emporter) d'assurer des opérations:

- de fabrication ;
- de portionnement ;
- de conditionnement ;
- de conservation et de distribution des produits alimentaires dans des règles strictes d'hygiène.

DÉBOUCHÉS

- Services de restauration collective ;
- Cafétéria ;
- Restauration rapide : fast-foods, viennoiseries, sandwicheries.

POURSUITE D'ÉTUDES

- C.A.P, baccalauréats professionnels hôtellerie.

CONTENU ET SAVOIR-FAIRE à acquérir

- microbiologie appliquée ;
- sciences de l'Alimentation ;
- connaissances de milieux professionnels ;
- production de préparations culinaires froides et chaudes (cuisine) ;
- mise en place de la distribution et service au client ;
- entretien des locaux, des matériels, des équipements ;
- vie sociale et professionnelle.

ORGANISATION DE LA FORMATION

15 semaines de formation en entreprise réparties sur les deux années.

Horaire hebdomadaire élève :

- Français Histoire.- Géographie. : 3 h ;
- L.V. : 3 h ;
- Maths-Sciences : 3 h ;
- EPS : 2 h ;
- Éducation Esthétique : 2 h ;
- Enseignement Professionnel : 20 h.