

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



OBJECTIFS

- Préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples
- Réaliser la mise en place des réapprovisionnement en cours de service
- Conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter
- Assurer les activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle et du linge.

CONTENU DE LA FORMATION

- Français
- Histoire géographie
- ECJS
- Mathématiques
- sciences
- Langues Vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Connaissance du monde professionnel
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement Professionnel
- Technologique

ADMISSION

Après la troisième SEGPA ou d'insertion

DURÉE DE FORMATION

2 ans

LES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

14 semaines en entreprise réparties sur les 2 années

POURSUITE D'ÉTUDES

La CAP A.P.R vise à l'insertion professionnelle

LES DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION

Accès direct et rapide à l'emploi dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire, dans les domaines de :

- La restauration collective
- Les cafétérias
- La restauration rapide ...