

# CAP Agent Polyvalent de Restauration

## Profil de l'emploi :

L'agent polyvalent de restauration assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur de mets simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations. Par ses activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.



## Durée de la formation :

Formation en deux années scolaires comprenant 15 semaines de stage en milieu professionnel.

## Mode d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF). Les élèves passent les différentes épreuves de l'examen progressivement sur plusieurs sessions, en fonction de leur évolution, et des compétences acquises.



## Capacité d'accueil : 12 élèves

## Insertion professionnelle :

- Services de restauration collective dans les structures publiques, privées, associatives (secteur de la santé, secteur des administrations, secteur scolaire et universitaire),
- Services de restauration commerciale (cafétéria, restauration rapide, restaurant à thèmes), entreprise de fabrication de plateaux conditionnés.



## Horaires de la formation :

Matières	Horaires
Enseignement professionnel	17h
Enseignement général : français, mathématiques, sciences physiques, anglais, histoire géographie, Arts appliqués, EPS, Prévention, Santé, Environnement.	15h

## Poursuites d'études :

Le CAP APR est un diplôme d'insertion professionnelle rapide.

Il est possible d'envisager un Baccalauréat professionnel hôtellerie restauration pour les très bons élèves