

CAP APR

Agent Polyvalent de Restauration

- Vous aimez le travail en équipe
- Vous avez de l'énergie et vous êtes disponible
- Vous aimez communiquer et prendre des responsabilités

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Microbiologie appliquée à la restauration
- Etude des aliments et approche de la diététique
- Connaissance des entreprises et des risques professionnels
- Prévention Santé Environnement



ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français
- Histoire - Géo
- Mathématiques/Sciences
- Anglais
- Education Esthétique
- EPS
- Aide individualisé



PRÉPARATION CULINAIRES

Plats chauds et froids - Menus à thèmes

SERVICES ET COMMUNICATION

Restauration Collective, commercial et vente à emporter

ENTRETIEN DES LOCAUX

Matériels et équipements liés à la restauration



Périodes de formation en Entreprise
15 semaines sur 2 ans

Mises en situations réelles
Restauration pédagogique sous forme de self et brasserie

APRES LE
CAP

Entrer dans la vie active

- Restauration Collective des administrations, hôpitaux, écoles, entreprises...
- Restauration Commerciale rapide, vente à emporter, livraison à domicile...
- Entreprises de fabrication charcuterie, biscuiterie, glaces...

Poursuite d'études

- Niveau IV : BAC PRO Hôtellerie Restauration Puis Niveau III : BAC+2 (ex.: BTS Diététique)
- CAP Complémentaire
- Apprentissage dans le même secteur professionnel ou en changeant d'orientation.

