

CAP A.P.R

Agent Polyvalent de Restauration

L'Agent Polyvalent de Restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateau-repas. En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés. En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations. En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Durée de la formation : 2 ans ou 1 an sous certaines conditions (possibilité d'une 3^{ème} année en cas d'échec à l'examen)

Conditions d'admission : 3^{ème} SEGPA, 3^{ème} d'insertion, 3^{ème} Prépa-Métiers ou 3^{ème} collège

Aptitudes : Soins, méthode, organisation, sens du travail

Validation : CAP - Diplôme Éducation Nationale (niveau V)

Modalités d'évaluation : Oral, écrit, mise en situation en plateau technique

Stages : 14 semaines réparties sur les 2 années

Poursuites d'études : Bac Pro Cuisine, Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration, Mention Complémentaire traiteur, Mention Complémentaire barman ...

Débouchés professionnels : Employé en collectivités ...

Enseignement Général :

Français
Histoire-géographie
Enseignement moral et civique
Mathématiques - sciences
Arts appliqués et culture
artistique
Langue vivante (anglais)
Éducation physique et sportive

Enseignement Professionnel :

Production
Service et communication
Entretien
Gestion de la qualité
Microbiologie appliquée
Sciences de l'alimentation
Connaissance des milieux
professionnels
Réalisation d'un chef d'œuvre
Prévention Santé Environnement

**Consolidation,
accompagnement
personnalisé et
accompagnement aux
choix d'orientation**



Lycée Professionnel



Le Lycée professionnel Saint Luc vous propose bien d'autres formations que vous pouvez découvrir ci-dessous.

3^{ème}
Prépa-Métiers



CAP

- Cuisine
- Agent Polyvalent de Restauration
- Agent de Propreté et d'Hygiène
- Employé(e) de Vente Spécialisé(e)



Bacs Professionnels :

- Gestion Administration
- Métiers du commerce et de la vente option A : animation et gestion de l'espace commercial
- Métiers du commerce et de la vente option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale
- Services de Proximité et Vie Locale
- Accompagnement, Soins et Services à la Personne
- Optique Lunetterie
- Systèmes Numériques
- Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés