

A.P.R.

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



VOUS AIMEZ

- *la cuisine*
- *le contact « clientèle »*
- *la propreté et l'hygiène*

VOUS ETES CAPABLE

- *de travailler en équipe*
- *de vous adapter à des situations et des activités variées*
- *de vous adapter aux évolutions technologiques dans un secteur en expansion*

Le titulaire du CAP « A.P.R. » doit être capable de préparer et d'effectuer :

- *Des opérations de **production culinaire** :*
 - *préparations froides ou chaudes*
 - *distribution de plats cuisinés*
 - *mise en place des espaces de vente*
- *Des fonctions de **service** :*
 - *accueil, information, conseils aux clients*
 - *vente et encaissement*
- *Des opérations d'**entretien** :*
 - *lavage et rangement des locaux et des équipements*



LYCEE PROFESSIONNEL
PAUL GAUGUIN

10 av. de la Recherche Scientifique
45071 ORLEANS Cédex 2

☎ 02 38 69 16 88

📠 02 38 63 89 93

💻 Ce.0450786k@ac-orleans-tours.fr

NIVEAU EXIGE

- **3^{ème} Segpa (prioritaires)**
- **3^{ème} PVP, insertion ou équivalent**
- **CIPPA ou équivalent niveau CFG**

DEROULEMENT DE LA FORMATION

La formation se déroule sur 2 ans au Lycée Professionnel avec des périodes de formation en entreprise obligatoires (15 semaines au total)

AU LYCEE . . .

ENSEIGNEMENT GENERAL

- *Français*
- *Mathématiques*
- *Sciences physiques*
- *Vie sociale et professionnelle*
- *Éducation physique et sportive*
- *L'V1 - Anglais*
- *Éducation artistique*

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- *Sciences appliquées*
- *Technologies :*
 - *des produits alimentaires*
 - *des appareils*
 - *des matériaux*
 - *des locaux*
- *Sécurité et ergonomie*
- *Techniques professionnelles*



Ecole - Entreprise
Efficace Ensemble

EN ENTREPRISE . . .

Les période de formation en entreprise ont pour objectifs :

- *Apprendre à travailler en situation réelle*
- *s'intégrer dans une équipe de professionnels*

Les entreprises peuvent être :

- *des services de restauration collective (cantines ...)*
- *des restaurations libre-service (cafétérias ...)*
- *des restaurations rapides : (sandwicheries, viennoiseries, fast-food, etc ...)*
- *des entreprises de fabrication de plateaux repas (pour réunions, séminaires, restauration dans les trains ou les avions, etc ...)*

VOTRE FUTUR METIER . . .

Agent polyvalent de restauration dans différents secteurs :

- *Restauration collective*
- *Nouvelles formes de restauration commerciale :*
 - *cafétérias ...*
 - *sandwicheries, viennoiseries, restauration rapide ...*
 - *fabrication de plateaux repas*

POURSUITE D'ETUDES POSSIBLE
(avec excellent dossier et forte motivation)

BEP BIOSERVICES
OU AUTRE CAP/BEP DU
SECTEUR RESTAURATION

Votre Conseiller d'Orientation-Psychologue peut compléter ces informations