

# CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration)

mercredi 27 septembre 2017, par [Massé](#)

**CITÉ SCOLAIRE RENE CHAR AVIGNON**

## CAP Agent Polyvalent de Restauration

**Présentation du métier :**

Le titulaire d'un CAP APR assure :

- des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.
- la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service.
- des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle.
- le conseil du client, la présentation des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- l'encadrement des prestataires.

**Qualités requises :**

- Une bonne condition physique (station debout prolongée, port de charges)
- Une hygiène irréprochable
- Un esprit d'initiative et un esprit d'équipe
- Le goût du travail bien fait

**Les débouchés :**

- Restauration collective : administrations, entreprises
- Restauration commerciale : restauration en libre service (café/Méridia), restauration rapide, restauration à thèmes, traiteurs, livraison à domicile
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés : transports aériens, ferroviaires et maritimes



**La formation :**

- ↳ Accès à la formation : 3<sup>ème</sup> générale, 3<sup>ème</sup> SEGPA, 3<sup>ème</sup> Prépa Pro
- ↳ Durée de la formation : 2 ans
- ↳ Enseignement professionnel
  - Pratique : Production culinaire - Distribution et Service
  - Entretien des locaux et des équipements
  - Théorique : Microbiologie appliquée - Sciences de l'alimentation - Connaissance des milieux professionnels
- ↳ Enseignement général
  - Français, Histoire-géographie et Education Morale et Civique
  - Mathématiques et Sciences physiques
  - Prévention Santé Environnement (avec la validation du certificat Sauveteur Secouriste du Travail)
  - Arts appliqués et Anglais
  - Education Physique et Sportive
- ↳ Projets pluridisciplinaires à caractère professionnel
- ↳ Formation en milieu professionnel : 16 semaines réparties sur 2 ans en restauration collective et commerciale
- ↳ Examen obtenu par Contrôle en Cours de Formation (CCF)

**Poursuite d'études :**

- ↳ Possibilité de se spécialiser en préparant un autre CAP (Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif, Cuisine...)
- ↳ Baccalauréats Professionnels en lycée professionnel ou en CFA:
  - Cuisine
  - Commercialisation et Services en restauration

