



CAP APR agent polyvalent de restauration

Recrutement

Le CAP APR s'adresse à des élèves ayant déjà effectué divers parcours scolaires, avec souvent des difficultés, et qui se voient proposer un nouveau départ.

Contenu de la formation

- En production : réception, stockage, assemblage, préparation, présentation et conditionnement de mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- En service : approvisionnement et mise en valeur des espaces de distribution. Conseil au client et vente de produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- En entretien : nettoyage et rangement des ustensiles de production et des locaux.
16 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Poursuites d'études

Le CAP APR débouche sur la vie active. Cependant les élèves peuvent éventuellement continuer leurs études dans divers CAP : hôtellerie, restauration et métiers de bouche.

Débouchés

Le CAP APR est un diplôme de niveau 5 à finalité professionnelle, débouchant sur la vie active en :

- Services de restauration collective (Entreprises, Administration, Hôpitaux, Hébergements pour personnes âgées...)
- Restauration en libre-service (Self, Snack, Cafétéria)
- Restauration rapide (Vente au comptoir, Sandwicherie, Viennoiserie, Hamburgers)
- Restauration à thèmes (Pizzeria, Crêperie)
- Restaurants ouvriers...
- Restauration de plateaux (Portage à domicile, transports...)