

Agent Polyvalent de restauration

L'agent Polyvalent de Restauration est un professionnel qui exerce son métier dans les usines agroalimentaires de plats préparés, pâtisserie industrielles, produits laitiers ou dans des self-services, cantines, cafétérias...

Il est employé comme :

- Employé polyvalent de restauration
- Aide cuisinier
- Commis de cuisine et de restauration collective
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide

La formation consiste :

- À préparer, mettre sur assiette et décorer des plats simples, en respectant les consignes et la réglementation d'hygiène et de sécurité.
- De mettre en place sur les étagères de distribution et de vente et de réapprovisionner au cours du service (cantine, cafétéria, self-service...)
- De nettoyer et d'entretenir la vaisselle, le matériel et les locaux.
- De conseiller le client et encaisser les prestations.

Côté pratique :

- Recrutement -

Les candidats au CAP APR sont principalement des élèves de troisième SEGPA, ULIS ou prépa-pro.

- Accès, hébergement -

La proximité immédiate de la gare et des horaires aménagés facilitent leur venue. L'établissement propose également des solutions d'internat et un restaurant scolaire.



Cité scolaire Paul Duez

Lycée Professionnel Louise de Bettignies
3, Boulevard Paul Bezin. 59407 CAMBRAI
tél : 03.27.730.730 - fax : 03.27.730.738
mail : ce.0590037v@ac-lille.fr



Campus des métiers et des qualifications
« Image numérique et industries créatives »



Lycée Professionnel LOUISE DE BETTIGNIES

- CAP APR -
Agent Polyvalent de Restauration



Cité scolaire P.Duez - L. de Bettignies
3, Boulevard Paul Bezin. CAMBRAI tél : 03.27.730.730 - fax : 03.27.730.738

SE FORMER :

le CAP APR

et ensuite ...

Qualités requises : soucis de l'hygiène et de la propreté. Goût du travail en équipe, dynamique et motivé. Sens de l'esthétique, agréable, souriant et poli, bonne résistance physique. Fonctions : Prépare, assemble, met en valeur des plats simples en respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Dispose des plats sur une zone de distribution ou de vente et en assure la distribution (self, vitrine, restaurant d'application). Conseille le client, peut procéder à l'encaissement et effectue le nettoyage des locaux et du matériels.

- Enseignement Professionnel -

- . Pôle 1 : Production et préparations chaudes ou froides
- . Pôle 2 : Mise en place de la distribution et service aux clients
- . Pôle 3 : Entretien des matériaux et des équipements et leurs savoirs associés :
 - connaissance des milieux professionnels
 - microbiologie
 - sciences de l'alimentation.
- . Enseignements pro et français en co-intervention
- . Enseignements pro et mathématiques-sciences en co-intervention
- . Réalisation d'un chef d'œuvre
- . Prévention - Santé - Environnement.

- Enseignement Général -

- . Français - Histoire - Géographie
- . Enseignement moral et civique
- . Mathématiques-sciences
- . Anglais
- . Arts appliqués et culture artistique
- . Éducation physique et sportive

- Stages en entreprise -

- . 15 semaines de stage obligatoires, réparties sur 2 ans :
(7 semaines en 1ère année et 8 en 2ème année)

- Diplôme validé -

- . CAP agent polyvalent de restauration
(Diplôme de niveau 5)



CUIRE **ASSEMBLER** **CONDITIONNER** **PRÉPARER**
DRESSER **DISTRIBUER** **NETTOYER** **LAVER**
DÉSINFECTER **ENTRETIENIR** **ENCAISSER** **COMMERCIALISER**
ÉMULSIONNER **CONFECTIONNER**

- Poursuites d'études -

- . Autre CAP en formation initiale ou en apprentissage (cuisine, brasserie, ...)
- . Bac Pro Hygiène Environnement
Mention Complémentaire employé traiteur ou sommellerie
- . Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- . Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation

- Les débouchés professionnels -

- . Services de restauration collective (hôpitaux, entreprises, écoles)
- . Restauration commerciale (restauration rapide, cafétaria, vente à emporter ...)
- . Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (trains, bateaux)
- . Cuisines centrales

