

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

## La formation

Le C.A.P. A.P.R. se prépare en 2ans au lycée et en milieu professionnel (14 semaines).

Le CAP APR est accessible après une classe de 3<sup>ème</sup> générale, technologique, d'insertion, segpa... et ce après avis du conseil d'orientation de 3<sup>ème</sup>. La vaccination contre l'hépatite B est conseillée. Pour intégrer la formation d'Agent Polyvalent de Restauration, il est important d'aimer manipuler des produits alimentaires, d'avoir une bonne résistance physique, d'être capable de suivre méticuleusement des procédés opératoires et d'avoir des facilités pour rentrer en relation avec la clientèle.

Le titulaire du C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration est un professionnel qualifié pour :

- PREPARER : assembler – décongeler – réchauffer – cuire...
- DISTRIBUER : présenter les produits – conseiller le client...
- VENDRE : des produits à consommer sur place – à emporter – encaisser éventuellement.

## L'examen

Les épreuves ont lieu sous forme de contrôles en cours de formation, au lycée et en milieu professionnel.

## Après le CAP APR

### POURSUITE D'ETUDES

**BAC PRO** Restauration

### DEBOUCHES IMMEDIATS

#### **SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE :**

entreprises, hôpitaux, maisons de retraite, restaurants d'entreprises, scolaires...

#### **NOUVELLES FORMES DE RESTAURATION COMMERCIALE :**

cafétérias, sandwicheries, restauration rapide (viennoiseries, hamburgers ...).

#### **ENTREPRISE DE FABRICATION DE PLATEAUX CONDITIONNES :**

Transport aérien, SNCF ...