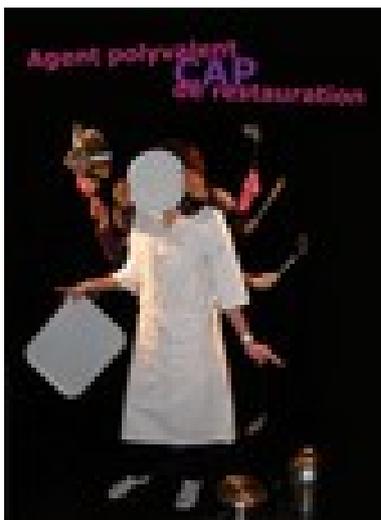


<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article962>



Présentation du CAP APR

- Archives du Blog - CAP APR -



Date de mise en ligne : samedi 29 janvier 2011

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

CAP Agent Polyvalent de Restauration :

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L217xH298/SEP4-2-41eb0.jpg>]

Le titulaire de ce CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de **production culinaire et/ou de distribution alimentaire**.

Il 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**. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.

Formation en 2 ans :

- enseignement général
- enseignement professionnel
- 15 semaines de Période de formation en Entreprise pendant les 2 ans

Les secteurs d'activité :

Le titulaire du CAP APR exerce son métier dans :

- la restauration collective : lycées, collèges, hôpitaux, ...
- la restauration rapide : sandwicheries, saladeries,
- la restauration à thème : pizzeria, crêperie ;

Qualités et intérêts pour le métier :

- avoir le sens de l'hygiène et de la sécurité
- avoir le sens de l'organisation et de la communication
- être dynamique
- avoir une bonne résistance physique

- être rapide

Les poursuites d'études :

- **MC** : Employé traiteur, Employé barman

- **CAP** : cuisine, service en brasserie, service hôtelier,

- **BAC PRO** : cuisine, hygiène et environnement, commercialisation et services en restauration