

... Après le CAP APR ...

Le titulaire du CAP APR a le choix soit de rentrer dans la vie active, soit de poursuivre ses études.

En rentrant dans la vie active, il peut travailler :

- dans la restauration collective dans les secteurs de la santé, de l'administration, des entreprises, de l'enseignement.
- dans la restauration commerciale (restauration rapide, vente à emporter, restaurants à thèmes)
- dans des entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (trains, bateaux)

En poursuivant ses études, il peut préparer :

- le Bac professionnel Restauration
- le Bac professionnel Hygiène environnement
- la mention complémentaire Employé traiteur
- Des autres CAP (Service hôtelier, cuisine, métiers de l'alimentation, etc...)



**Lycée polyvalent
AUGUSTE LOUBATIÈRES**

Boulevard des Hellènes 34300 AGDE
04 67 01 84 68
ce.0340002t@ac-montpellier.fr
www.lyc-loubatieres-agde.ac-montpellier.fr



FILIÈRE PROFESSIONNELLE
C A P A P R

CAP

Agent

Polyvalent en

Restauration

*Vous souhaitez
travailler dans la restauration,
découvrez le CAP APR.*



LPO A. LOUBATIÈRES

Le CAP APR c'est ...

... assurer des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur de mets simples en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

L'élève réalise la mise en place des espaces de distribution et de vente.

Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels et des équipements.

Il peut procéder à l'encaissement des prestations.

Il exerce sa profession dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

Le CAP Agent polyvalent en restauration dure 2 ans en se partageant entre un enseignement général et un enseignement professionnel théorique et pratique.

Enseignement général

Mathématiques, Physique-Chimie, Français, Histoire-Géographie, Anglais, Espagnol, Arts Appliqués, Education Physique et Sportive.

Enseignement professionnel théorique et pratique

Savoirs associés, entretien des locaux et des équipements, prévention santé environnement, sciences de l'alimentation, production de préparations culinaires, microbiologie.



... en stage

Le **CAP APR** comprend également des périodes de formation en milieu professionnel.

Ces périodes de formation en milieu professionnel participent à développer les capacités d'autonomie et de responsabilité du futur professionnel. Elles s'effectuent en établissements de production culinaire et/ou en distribution alimentaire sur les 14 semaines durant les deux années.