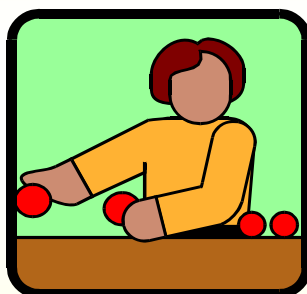


Un CAP APR

Pour apprendre à :



- Fabriquer et assembler des préparations culinaires simples à consommer sur place ou à emporter.



- Mettre en place les espaces de distribution ou de vente et assurer le service en conseillant le client.

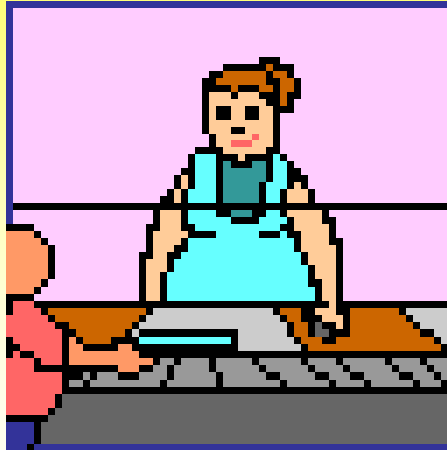


- Nettoyer et entretenir le matériel de préparation et les locaux, assurer le lavage de la vaisselle.

**& Contribuer à la qualité de la production
et à l'image de marque de l'entreprise**

Et devenir...

Employé polyvalent dans la restauration



**Professionnel qualifié qui,
sous l'autorité d'un responsable,
exerce son métier dans :**

- **Les services de restauration collective** du secteur des administrations et des entreprises, du secteur de la santé, du secteur scolaire et universitaire, ...
- **Les nouvelles formes de restauration commerciale** (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile)
- **Les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés** (transports aérien, ferroviaire...)

Les domaines professionnels du CAP APR



Production de préparations froides et de préparations chaudes



Mise en place de la **distribution** et service au client

TRAVAUX PRATIQUES

Entretien des locaux, des matériels, des équipements



&

SAVOIRS ASSOCIES

- Sciences de l'alimentation
- Microbiologie
- Connaissance des Milieux Professionnels (CMP)

Les Périodes de Formation en Entreprises (PFE)



En 1^{ère} année : 7 SEMAINES (3 semaines + 4 semaines)

- Découverte du milieu professionnel
- Participation à des activités simples mais diversifiées
- Travail sur les différents postes (en autonomie)

En 2^{ème} année : 8 SEMAINES (4 semaines + 4 semaines)

- Découverte de 2 secteurs professionnels différents
- Participation à l'ensemble des activités professionnelles
- **Évaluation de compétences en situation réelle**

Les élèves doivent participer à l'ensemble des activités professionnelles répertoriées dans le référentiel.

Le domaine général du CAP APR

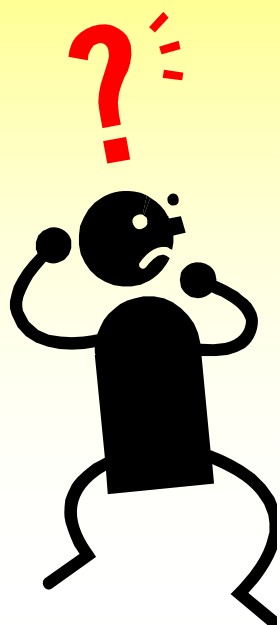
Les matières enseignées :

- Expression française
- Mathématiques et sciences physiques
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Arts appliqués
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- *Langue vivante : Anglais*



Quels élèves pour le CAP APR ?

Des élèves ...



Motivés pour le secteur d'activité

Motivés pour effectuer les stages en entreprise (**15 semaines sur les 2 ans**)

Connaissant le **contenu de la formation** :
Ce n'est pas un CAP de cuisine !

Ayant un **comportement responsable** :

Nombreux risques professionnels en cuisine collective !



... pour une réussite du CAP APR

Après le CAP,
je peux être...



Employé Polyvalent dans

- Les services de restauration collective
- Les nouvelles formes de restauration commerciale
- Les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés

∞ Fin ∞

Nous vous remercions de votre attention