

Certificat d'aptitude professionnelle

CAP APR : AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



Le titulaire du CAP APR 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 en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Il participe à la préparation, l'assemblage et la mise en valeur de mets, 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. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède à l'encaissement des prestations.

Conditions d'admission

L'accès en première année est ouvert aux élèves de 3^{ème} SEGPA, 3^{ème} Prépa Pro et de 3^{ème} générale.

Capacité d'accueil : 18 places par année

Qualités requises ou à acquérir :

- Etre travailleur et intéressé,
- Avoir l'esprit d'analyse,
- Aimer travailler en équipe.

Horaires indicatifs et organisation de la formation

Enseignement général		Enseignement professionnel	
Français	3 h	Productions culinaires	16 h
Histoire	2 h	Mise en place de la distribution et service aux clients	
Maths	2 h	Entretien des locaux, des matériels et des équipements	
Sciences	2 h	La microbiologie appliquée	
Arts appliqués	1 h	Les sciences de l'alimentation	
EPS	2 h	La connaissance des milieux professionnels	
LV1	1 h	PSE : Prévention Santé Environnement	

Etant donné l'importance des risques dans la profession, les élèves suivent et valident la formation du SST (Sauveteur Secouriste du Travail).

Périodes de formation en milieu professionnel :

- 7 semaines en 1^{ère} année
- 8 semaines en 2^{ème} année

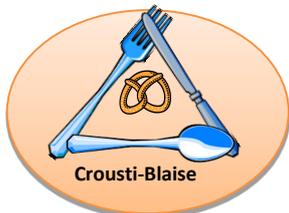


Certificat d'Aptitude Professionnelle

CAP APR : AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Examen CAP APR - Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Le CCF est une évaluation certificative, c'est à dire une évaluation réalisée en vue de la délivrance d'un diplôme. L'évaluation par CCF est réalisée au Lycée par les enseignants mais également en entreprise avec le tuteur.



LES DOMAINES GENERAUX				
EG1 /40	EG2 /40	EG3 /20	EG4 /20	Epreuve facultative
Expression française	Mathématiques Sciences physiques	Prévention Santé Environnement	Education physique et sportive	Langue vivante étrangère

LE DOMAINE PROFESSIONNEL					
EP1 Production		EP2 Service		EP3 Entretien	
Lycée		Lycée		Lycée	
TP	TECHNO	TP	TECHNO	TP	TECHNO
/50	/10	/35	/15	/35	/15
/60		/50		/50	
/120		/100		/100	

Débouchés

Vie professionnelle

Dans des services de restauration collective (du secteur des administrations, des entreprises, de la santé, du secteur scolaire ou universitaire...), de restauration en libre-service (cafétéria...), de restauration rapide (sandwicherie...), des entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports ferroviaires...)

Poursuite d'études

Le titulaire du CAP APR pourra poursuivre ses études en :

- Bac Pro cuisine
- Mention complémentaire Traiteur
- Mention complémentaire Barman
- CAP ATMFC en 1 an

Résultats aux examens

CAP APR	2012	2013	2014	2015
% d'admis	90	92,3	91,66	90

Pour en savoir plus :

Portes ouvertes du lycée Blaise Pascal : voir date sur le site du lycée.
Salon formation - emploi parc des expositions de COLMAR.

74 rue du Logelbach 68025 COLMAR CEDEX
Tel : 03 89 22 92 10 - Fax. 03 89 22 92 13 - www.lycee-pascal-colmar.net
Ce.0680010S@ac-strasbourg.fr

