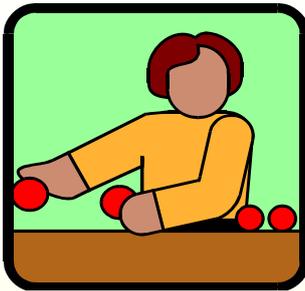


# Un CAP APR

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.

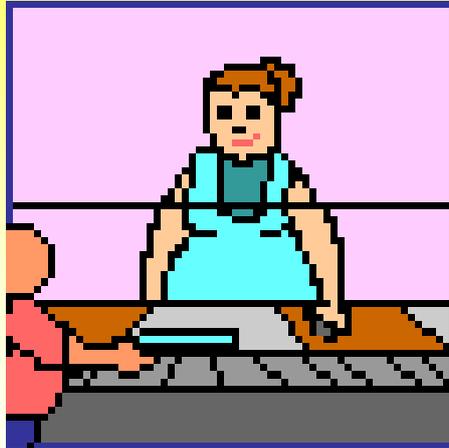


- Nettoyer et entretenir le matériel de préparation et les locaux, assurer le lavage de la vaisselle.

**& 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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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

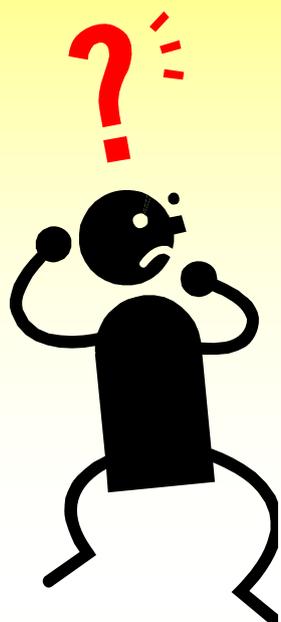
## Les matières enseignées :

- 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*