



# CAP APR AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



8/04/2011

# SOMMAIRE

- Présentation
- Fonctions exercées
- Qualités requises
- Secteurs d'activités
- Grilles horaires/ enseignement
- Formations complémentaires
- En savoir plus...

# PRESENTATION

Académie de Lyon

# CAP

## Agent Polyvalent de Restauration

Diplôme du Ministère de l'Éducation  
Nationale de niveau V, à vocation  
d'insertion professionnelle immédiate

# FONCTIONS EXERCEES



PRODUCTION DE PREPARATIONS  
ALIMENTAIRES

SERVICE CLIENTELE

ENTRETIEN DES ESPACES DE  
RESTAURATION

# PRODUCTION DE PREPARATIONS ALIMENTAIRES

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires
- Produire, assembler puis conditionner les préparations culinaires
- Effectuer les contrôles qualité
- Etre acteur de la sécurité alimentaire

# SERVICE CLIENTELE

- Réceptionner et stocker les produits
- Mettre en place les espaces de distribution et de vente
- Accueillir, conseiller et assurer le service au client
- Assurer l'encaissement
- Favoriser l'image de marque
- Effectuer les contrôles qualité
- Etre acteur de la sécurité alimentaire



# ENTRETIEN DES ESPACES DE RESTAURATION

- Entretien locaux, matériels et équipements de restauration
- Effectuer les contrôles qualité
- Contribuer à l'image de marque de la structure

# QUALITES REQUISES

## SAVOIR ETRE :

- Dynamique
- Persévérant
- Poli, sociable et courtois
- Rigoureux et soigneux
- Attentif et respectueux des autres
- Motivé par les métiers de la restauration

# SECTEURS D'ACTIVITES

Académie de Lyon

1- Restauration collective

2- Restauration commerciale



# 1 - Restauration collective dans des structures publiques ou privées

■ Secteur de la santé :

Service de  
restauration  
des Hôpitaux,  
cliniques,  
maisons de retraite ...



■ Secteur des administrations et des entreprises

Mairies, URSSAF  
La Banque Postale,  
Renault Trucks...





## ■ Secteur de l'enseignement :

Restauration scolaire  
(Ecoles, collèges,  
lycées)

Restauration universitaire  
(CROUS)



## 2 - Restauration commerciale



■ Restauration rapide : Mac Donald, Quick, KFC, Subway...



## ■ Restauration en cafétérias : Flunch, Casino

...





■ Restauration à thèmes : Pizza Paï, Buffalo Grill, crêperies ...



# MODALITES DE FORMATION

- 2 ans en milieu scolaire

dont 15 semaines  
en milieu professionnel

# EN MILIEU SCOLAIRE :

## ■ Des matières d'enseignement général

15 h minimum

Français Histoire Géographie Education civique
Mathématiques Sciences
EPS
Arts appliqués et Culture artistique
Langues vivantes

## ■ Des matières d'enseignement professionnel

17 h minimum

Production culinaire
Distribution Service
Entretien des locaux et des équipements
Sciences de l'alimentation
Microbiologie appliquée
Prévention Santé Environnement (dont Formation au certificat de Sauveteur Secouriste du Travail)



# EN MILIEU PROFESSIONNEL :

- première année : 7 semaines

- deuxième année : 8 semaines

Formations complémentaires

ou

Poursuites d'études

après un CAP APR

En formation initiale (1 ou 2 ans ) ou  
en apprentissage selon les établissements :

- CAP Services Hôteliers
- CAP Cuisine
- CAP des métiers de l'alimentation
- CAPA industrie agroalimentaire

- CAP Employé de vente spécialisé, option A produits alimentaires
- CAP Petite enfance
- CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif
- Bac pro Hygiène Environnement

# EN SAVOIR PLUS...

- **SIRHA** : <http://www.sirha.com/2011/>
- **Mondial des Métiers** : <http://www.mondial-metiers.com/>
- **Portes ouvertes des établissements scolaires** : de décembre à mars
- **Techno Pro** : <http://www.ac-lyon.fr/ressources-locales,218459,fr.html>
- **Chambre des Métiers**
- **Journées du Rotary Club** : <http://www.rotary-enseignants-entreprises.org/>
- ...