

voie scolaire ou apprentissage

Objectifs de la formation

Préparer des professionnels de la restauration collective (restaurant d'entreprise, restaurant scolaire, restaurant des établissements de santé...)
et commerciale (restauration rapide, cafétéria...)

Préparer l'Agent polyvalent de restauration aux différentes activités :

- De préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples destinés à être consommés sur place ou à emporter.
- D'accueil, de conseil au client et de distribution d'un repas, d'un plat cuisiné ou d'une collation.
- De décontamination et désinfection des locaux professionnels de production et de service



Organisation des études

Enseignement général : 12h

Enseignement professionnel et technologique: 19h

- Production de préparations froides et chaudes
- Distribution et service aux clients
- Entretien des locaux et des équipements
- Savoirs associés : microbiologie, sciences de l'alimentation, connaissance des milieux professionnels.
- PSE (Prévention Sécurité Environnement).

Formation en entreprise : 14 semaines

- 1ère année : 6 semaines
- 2ème année : 8 semaines

Evaluation en C.C.F. : contrôle en cours de formation

**Qualité -
Service:
Des
priorités**



Les débouchés

Poursuite des études :

- BAC PRO filière Hôtellerie
- BAC PRO Hygiène et Environnement
- Formations complémentaires : exemples : vente de produits alimentaires, employé traiteur

Vie active :

Sur le marché de l'emploi, le CAP APR est bien placé : 55% des repas sont pris en collectivité contre 3% en restauration gastronomique et la

CAP PSR
Production et Services en Restauration

Cité Jean Jaures

Lycée général
Collège et technologique

BTS Licence professionnelle
apprentissage: CAP, Bac Pro, BT

Contact :

**CITE SCOLAIRE
JEAN JAURES**

12 400 ST AFFRIQUE

tél : 05 65 98 14 80

fax : 05 65 98 14 81

0120025m@ac-toulouse