

CAP Agent Polyvalent de Restauration

Vous...

- Êtes dynamique et actif,
- Aimez le contact,
- Êtes soigneux et soucieux de l'hygiène

Objectifs professionnels

- Assurer les activités de production, service ou vente de préparations alimentaires,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Satisfaire aux exigences de qualité

Conditions d'accès

Accès prioritaire aux élèves issus de SEGPA.
Après la 3^{ème}.

**Plus de 15 heures par semaine
se déroulent en atelier
en enseignement professionnel**

**16 semaines de période de
formation en entreprise**

Insertion professionnelle et Poursuites d'études :

Le CAP Agent polyvalent de restauration permet :

- Une insertion directe dans la vie active.
- Une poursuite en Baccalauréat professionnel.

Débouchés :

Les titulaires de ce diplôme exercent dans :

- Les services de restauration collective.
- La restauration commerciale :
 - à thème,
 - libre service
 - vente à emporter
 - fast food...
- Les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés.

■ Buffet préparé par la section CAP APR pour la rencontre parents professeurs

■ Buffet préparé par la section APR

