

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## AGENT POLYVALENT DE RESTAURANT (APR)

15 semaines de stage



### LA FORMATION

- Production de préparations alimentaires
- Service à la clientèle
- Entretien des espaces de restauration

### LES QUALITÉS

- Dynamique
- Résistant physiquement
- Poli, sociable et courtois
- Rigoureux et soigneux
- Motivé par les métiers de la restauration

### CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible de 3e SEGPA
- Deux années

### DÉBOUCHÉS

- Restauration collective :  
Restaurant scolaire, Clinique, hôpital, crèche,  
maison de retraite...)
- Restauration commerciale :  
Centre commerciaux, restauration rapide,  
points chauds ...

### POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie Professionnelle.

- CAP cuisine, CAP vente spécialisé

### LE CONTENU DE LA FORMATION

#### DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté,  
LV1 - Anglais, Mathématiques, Physique Chimie,  
Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive

#### DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement,  
Connaissance de l'entreprise, Technologie professionnelle,  
Travaux pratiques

