

Enseignement

Enseignement technologique et professionnel

Microbiologie

Nutrition

Technologie

Fabrication et distribution

Entretien des locaux

Prévention-Santé-

Environnement

Domaine général

Français

Histoire-Géographie

Langue vivante

Mathématiques

Sciences Physiques

Education esthétique

EPS

Poursuite d'études

Le CAP est un diplôme qui permet
de rejoindre la vie active.

Seuls les élèves motivés ayant un
excellent dossier pourront avoir la
possibilité de poursuivre en Bac
Pro. Ces élèves intègrent la classe
de première grâce à un dispositif
appelé "passerelle" qui leur permet
de se présenter à l'examen du Bac
Pro à l'issue des deux années de
formation.



Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr

www.lyc-lecastel.fr



CAP APR

**Agent
Polyvalent de
Restauration**



LYCEE LE CASTEL

Qualités à développer

Le titulaire d'un CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

Il contribue à l'image de marque de l'entreprise à travers.

Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession : importance de la tenue vestimentaire et corporelle, politesse, élocution, ponctualité, assiduité et envie d'apprendre.

Formation

Des périodes de formation en milieu professionnel viennent bien sûr renforcer les différents enseignements théoriques. La durée des semaines de stage sur le cycle de formation sera de 15 semaines sur les 2 ans de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans des entreprises ou des établissements ayant une fonction de restauration collective, de restauration rapide, de production et de conditionnement agroalimentaires.

Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP :

- Assure des activités de préparation, de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
- Réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur approvisionnement au cours du service
- Assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle
- Conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter
- Procède éventuellement à l'encaissement des prestations