



MYRIAM

Lycée professionnel et
Lycée technologique privés



Formation CAP



Restauration

CAP AGENT POLYVALENT
DE RESTAURATION

Formation CAP APR

Restauration
CAP AGENT POLYVALENT
DE RESTAURATION

> CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

> OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation donne la possibilité au jeune de devenir technicien qualifié et performant en production culinaire, distribution et entretien dans le respect des règles de l'hygiène et de la sécurité. Il permet d'acquérir de nombreux savoirs-faire reconnus en restauration collective et commerciale. Cette formation en deux ans, donne la possibilité d'exercer un métier passionnant, diversifié et de communication. Les élèves peuvent intégrer ce CAP après une 3ème de collège, une 3ème Prépa Pro, une 3ème SEGPA ou une 3ème EREA.

> ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire / Géographie / Éducation civique
- Langue vivante (Anglais ou Espagnol)
- Mathématiques / Sciences Physiques
- Arts Appliqués / Culture artistique
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

> ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Techniques professionnelles de : production culinaire, distribution, entretien des locaux
- Microbiologie
- Sciences de l'alimentation
- Connaissance des milieux professionnels
- P.P.C.P (Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel)
- P.F.M.P Période de formation en Milieu Professionnel (16 semaines réparties sur 2 ans)
- Aide individualisée

> POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PRO Restauration
- BAC PRO Hygiène Propreté Stérilisation

> DÉBOUCHÉS

- **Service de restauration collective** : entreprise - administration - santé - milieu scolaire
- **Restauration commerciale** (cafétéria, sandwicherie, restauration rapide...)

