

Le titulaire du CAP A.P.R. 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.

→ MISSIONS

- Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur de plats simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité ;
- Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle ;
- Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

→ QUALITÉS REQUISES

- Être attiré par les métiers de la restauration ;
- Avoir le goût du travail bien fait ;
- Être capable de travailler en équipe ;
- Avoir le souci de l'hygiène et de la propreté, rigueur dans la tenue ;
- Avoir une bonne résistance physique.

→ ORGANISATION DES ÉTUDES

- DURÉE : 2 ans après la classe de troisième.
- ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

Français, histoire géographie, mathématiques sciences, langue vivante, arts appliqués, éducation physique et sportive, vie sociale et professionnelle, E.C.J.S.

- ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- Production de préparations froides et de préparations chaudes ;
- Mise en place de la distribution et service au client ;
- Entretien des locaux, des matériels et des équipements.

SAVOIRS ASSOCIÉS

- Microbiologie ;
- Sciences de l'alimentation ;
- Connaissance des milieux professionnels.

- STAGES EN ENTREPRISES :

Obligatoires pour l'obtention du diplôme.

- 7 semaines en 1^{ère} année réparties en 2 périodes :
 - la 1^{ère} période a pour objectif la découverte du milieu professionnel ;
 - la 2^{ème} période a lieu en fin d'année scolaire. Le stagiaire accomplit des activités relevant de sa compétence professionnelle.
- 7 semaines en 2^{ème} année réparties en 2 périodes qui serviront de support à l'évaluation des compétences mises en œuvre en situation réelle.

→ POURSUITE DES ÉTUDES

Possible pour les élèves motivés en 1^{ère} professionnelle dans un diplôme de la spécialité.

→ INSERTION PROFESSIONNELLE

Dans toutes les entreprises de la restauration collective et commerciale.

