



CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION en APPRENTISSAGE

CAP APR APPRENTISSAGE

CARCADO-SAISSEVAL

Les objectifs

L'agent de restauration assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur de mets simples sous l'autorité d'un responsable.

Il respecte les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et la sécurité.

Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service.

Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

Il assure les activités de nettoyage.

Il peut procéder éventuellement à l'encaissement de prestations.

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

Si vous souhaitez obtenir plus d'informations, contactez MmeBRETONEICHE ufa@carcado-saisseval.com

Entreprises d'accueil

- Sociétés de restauration collective
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés
- Cuisines centrales—Cafétérias
- Sociétés de restauration rapide
- Les entreprises d'accueil peuvent être privées ou publiques (municipales, départementales...)

Profil de l'apprenti

- Le sens de l'accueil et du service
- Le sens du soin et de l'hygiène
- La capacité d'adaptation aux situations concrètes

Cette formation s'adresse à des jeunes âgés de 16 ans à moins de 30 ans
ou ayant satisfait à l'obligation scolaire (fin de 3e)
Signataires d'un contrat d'apprentissage de 2 ans

Formation gratuite et rémunérée sous statut salarié



La formation

Domaine général

Expression française – Histoire Géographie
Mathématiques -Sciences
Anglais
Prévention Santé Environnement
Sécurité Santé au Travail
Education Physique et Sportive

Domaine professionnel

Production de préparations froides
et de préparations chaudes
Mise en place de la distribution et service du client
Entretien des locaux, des matériels et équipements
Microbiologie
Sciences de l'alimentation
Nouvelles technologies

La **formation théorique** est de 910 heures sur les deux ans.

Sa répartition :

- 12 semaines de présence la 1ère année CAP
- 13 semaines de présence 2ème année CAP

Le reste du temps, l'apprenti est en formation professionnelle en entreprise

La rémunération

Année d'exécution du contrat	Age de l'apprenti		
	- de 18 ans	18-20 ans	21 ans et +
1ère année	25% du SMIC	41% du SMIC	53% du SMIC
2nde année	37% du SMIC	49% du SMIC	61% du SMIC

Les perspectives

Employé technique de restauration
Commis de cuisine
Ouvrier agent de la fonction publique territoriale
Employé restauration rapide—cafétéria

La validation de la formation

Epreuves ponctuelles en fin de 2nde année.

