



CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION en APPRENTISSAGE - en 2 ans

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 applique 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 en cours de 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 travaille avec soin et est capable de s'adapter aux situations concrètes.

Par son sens de l'accueil et du service, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

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

Le titulaire du CAP Agent Polyvalent de Restauration exerce en :

- sociétés de restauration collective (scolaire, entreprise, santé)
- entreprises de fabrication de plateaux conditionnés
- cuisines centrales
- cafétérias
- sociétés de restauration rapide

Cette formation s'adresse à des candidats :

- âgés de 16 ans à moins de 30 ans (sauf RQTH)
- 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

D'une durée de 2 ans, la formation se répartit en :

Formation théorique est de 910 heures sur les deux ans

Sa répartition est de :

- 12 semaines de présence la 1^{ère} année
- 13 semaines de présence la 2nde année

Enseignement général :

Expression française – Histoire Géographie
Mathématiques -Sciences
Anglais
Sauveteur Secouriste du Travail
EPS

Enseignement professionnel :

Production de préparations froides et chaudes
Mise en place de la distribution et service
Entretien des locaux et équipements
Microbiologie
Sciences de l'alimentation
Nouvelles technologies
Prévention Santé Environnement

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

L'UFA est en relation avec des partenaires professionnels. Il peut mettre en relation les candidats avec les employeurs intéressés.

L'apprenti signe un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil pour deux ans.

Les entreprises d'accueil peuvent être privées ou publiques (municipales, départementales...)

La rémunération

Année d'exécution du contrat	Age de l'apprenti			
	- de 18 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 nd e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Les perspectives professionnelles

Employé de restauration

Employé restauration rapide—cafétéria

Ouvrier agent de la fonction publique territoriale

La validation de la formation

Epreuves ponctuelles en fin de seconde année.

