

## Les secteurs d'activité

### Agent polyvalent de restauration (APR)

#### Une qualification professionnelle:

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.



#### Les secteurs d'activité :

Le titulaire du CAP A.P.R exerce son métier dans les secteurs de : La restauration collective/ la restauration commerciale

Les entreprises de fabrication de plats conditionnés

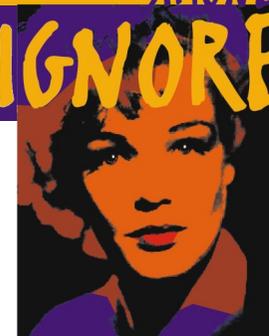


**Lycée Simone SIGNORET**  
Place du 14 juillet  
77000 Vaux le Pénil



**Contact :**  
Directeur délégué aux formations  
Professionnelles Et Technologiques

LYCÉE SIMONE  
SIGNORET



**CAP**  
**Agent polyvalent de**  
**restauration**  
**(APR)**

# La Formation Professionnelle

## Les fonctions d'un agent polyvalent de restauration :

### Milieu collectif



Fonction de production



Fonction de service et de communication



Fonction d'entretien

Qualité

Fonction de gestion et de qualité

### Fonction de production :

réception et stockage des denrées,... ,réalisation de cuissons préliminaires ou de finitions , Assemblage de mets , conditionnement.

### Fonction de service et de communication :

- mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente ,accueil, information, conseil et service du client, - encaissement des prestations, transmission des informations.

### Fonction d'entretien :

- entretien des locaux , des équipements et des ustensiles de production.

### Fonction de gestion et de qualité :

- pratique de la qualité dans les activités de production, d'entretien et dans les activités de service et de communication.

## Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

	Durée	Période	Objectifs	Lieu
1 <sup>ère</sup> année	7 semaines	2 périodes de 4 ou 3 semaines	- Découvrir le milieu professionnel - Participer à des activités simples - Accomplir en relative autonomie des activités relevant de sa compétence	<b>1<sup>er</sup> période :</b> <b>Restauration Collective :</b> entreprise, santé, scolaire <b>2<sup>ème</sup> période:</b> <b>Restauration Commerciale :</b> Libre service, Cafétaria, Sandwicherie, Viennoiserie, Restaurant à thèmes
2 <sup>ème</sup> année	8 semaines	2 périodes de 4 semaines	- Découvrir 2 secteurs professionnels différents dans leur organisation ou leur mode de fonctionnement - Participer à l'ensemble des activités professionnelles du référentiel	

### Les savoirs associés

Connaissance des milieux professionnels, Alimentation, Microbiologie

### L'Enseignement général

- Mathématiques
- Sciences
- PSE
- Français
- Histoire/Géographie
- Anglais
- Arts appliqués
- EPS

### Comment obtenir le diplôme ?

**EP** – Contrôle en Cours de Formation au lycée et en milieu professionnel

**EG** – Contrôle en Cours de Formation au lycée en 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année

**EPS** – Contrôle en Cours de Formation au lycée