

Le C.A.P. APR

Agent Polyvalent de Restauration



Lycée Albert Camus de Fréjus



Secteurs d'activités



Services de restauration collective

- Secteur des administrations et des entreprises
- Secteur de la santé
- Secteur scolaire et universitaire...

Entreprises de fabrications de plateaux conditionnés

- Transport aérien
- Transport ferroviaire...

Nouvelles formes de restauration commerciales

- Restauration en libre service (cafétéria)
- Restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburger...)
- Restauration à thèmes
- Ventes à emporter

Champ d'intervention

Le titulaire du CAP doit assurer quatre types de fonctions:

- Fonction de production
- Fonction d'entretien
- Fonction de gestion de la qualité
- Fonction de service et de communication



Dans leurs ateliers

Que font les élèves?

De la production

Du service à table

Du service au self

De la restauration rapide

De l'entretien des locaux



Fonction de production

- Réception et stockage des denrées
- Réalisation des cuissons
- Réalisation par assemblage des mets destinés à être consommés froids ou chauds
- Conditionnement pour une distribution différée dans le temps ou dans l'espace
- Mise en place des espaces de distribution et de vente







Fonction de service et de communication

- Mise en valeur des produits, des espaces de vente
- Accueil, information, conseil et service du client
- Encaissement des prestations et transmissions d'informations





Service de Noël



Repas pour l'Association : « Des vacances contre le Cancer »



Fonction de gestion de la qualité

Qualité dans les activités de production, d'entretien

Qualité dans les activités de service et de production



Fonction d'entretien

Entretien des locaux et des équipements

Lavage, rangement :
de la vaisselle, des matériels et des
ustensiles de production.

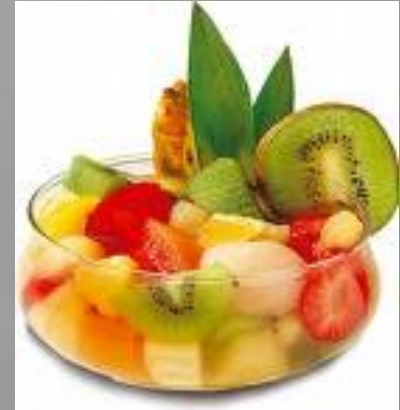


En classe, de l'enseignement général

• Français

• Anglais

• Arts plastiques



• Histoire et Géographie

• Education physique et sportive

• Mathématiques

Sciences physiques et Chimiques



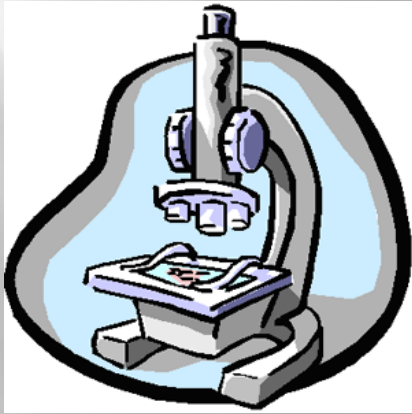
De l'enseignement professionnel théorique

Connaissance des milieux professionnels

Prévention santé et environnement

Sciences de l'alimentation

Microbiologie



Périodes de Formations en Milieu Professionnel: 15 semaines de PFMP

- 7 semaines en 1ère année
(3+4 semaines)
- 8 semaines en terminale
(4+4 semaines)



Ou va-t-on en stage ?

- En services de restauration autogérée (lycée, collège, hôpitaux, restaurants d'entreprises, cliniques...)



- En restauration rapide (hamburger, sandwicherie...)



- En restauration commerciale (cafétéria, pizzeria...)

Pourquoi les PFMP ?

Ces périodes en entreprise doivent permettre à l'élève d'appréhender, en grandeur réelle, la diversité des postes de travail et des fonctions que recouvre le référentiel des activités professionnelles.

L'élève découvrira, en deuxième année, au moins deux secteurs professionnels différents dans leur organisation ou leur mode de fonctionnement et participera à l'ensemble des activités professionnelles répertoriées par le référentiel.