



Lycée des Métiers – CFA Charles Pointet

5, rue des Tirailleurs Marocains - 68800 THANN
Tél.: 03.89.37.74.00 - Fax: 03.89.37.74.24



Le CAP "Agent Polyvalent de Restauration"

Admission :

Après une troisième SEGPA
ou d'insertion

Durée de formation :

2 ans

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel :

14 semaines en entreprise
réparties sur les 2 années

Contenu de la formation :

Français - HG - ECJS
Mathématiques - Sciences
Langues vivantes
EPS
Arts Appliqués
Connaissance du monde profes-
sionnel
Prévention Santé Environnement
Enseignement Professionnel et
Technologique

Objectifs de la formation :

Professionnel qualifié, le titulaire du CAP
« Agent Polyvalent de Restauration » est capa-
ble de :

- Préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples,
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution et leur réapprovisionnement en cours de service,
- Conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter,
- Assurer les activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle, du linge.

Poursuite d'études :

Le CAP APR vise à l'insertion professionnelle

Les débouchés de la formation :

Accès direct et rapide à l'emploi dans des éta-
blissements de production culinaire et/ou de
distribution alimentaire, dans les domaines de :

- La restauration collective
- Les cafétérias
- La restauration rapide ...