



## **CAP APR**

### **AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

*Formation sur 2 Ans*  
*Examen sous forme de contrôle en cours de formation.*  
*Stages en entreprise : 15 semaines réparties*  
*sur les deux années de formation.*  
*Possibilité de poursuivre vers une 1<sup>ère</sup> BAC.PRO.*

#### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

➔ L'Agent Polyvalent de Restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

\* En production : il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

\* En service : il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

\* En entretien : il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

#### **QUALITES REQUISES**

Tu aimes : le contact,  
le travail varié,  
la restauration  
rapide.



Tu as : l'esprit d'équipe,  
de la rapidité,  
du dynamisme,  
du soin.