



Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)

« Agent Polyvalent de Restauration »

(Restauration Collective)

EMPLOIS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ Aide de cuisine
- ◆ Agent polyvalent de restauration
- ◆ Employé de collectivité

Types d'entreprises concernées :

- ◆ Restauration collective
- ◆ Structures collectives
- ◆ Brasserie



PUBLIC CONCERNÉ

La formation CAP APR est **ouverte à tous sans aucune exigence de diplôme** : demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise et jeunes en poursuite d'études.

MODALITÉS D'ACCÈS

- ◆ **Alternance** (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation)
- ◆ **Plan de formation entreprise** (Congé Individuel de Formation, DIF, ...)
- ◆ **Parcours Individualisé**
- ◆ Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)
- ◆ Dispositifs de retour à l'emploi mis en place par les pouvoirs publics (Région, ASSEDIC, ANPE...).

DURÉE

2 ans

Rentrée en centre de septembre à décembre

CONTENUS

➔ Domaines généraux :

- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Français
- Histoire – Géographie
- Vie sociale et professionnelle
- EPS

➔ Domaines professionnels :

- Pratique culinaire
- Rationalisation de la production, des services
- Technologie culinaire et des équipements
- Sciences appliquées, microbiologie, nutrition
- Communication personnelle et professionnelle

VALIDATION DU DIPLÔME

En 2009 : **70%** de réussite au CAP APR

