

Certificat d'Aptitude Professionnelle AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



Objectifs de la formation en 2 ans

Former des professionnels exerçant des fonctions de préparations culinaires, de service et de communication et d'entretien des locaux et des équipements en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.



Recrutement : Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'ORIGINE

Après une classe de 3e Générale, 3e MDP6 ou 3e SEGPA

Poursuite d'études au niveau IV

Après le CAP, l'élève peut entrer dans la vie active ou demander une formation en BAC PRO dossier "PASSERELLE", affectation par procédure informatique AFFELNET

Horaires disciplinaires

Enseignement général : 15 heures hebdomadaires en seconde et 15,5 heures hebdomadaires en terminale
Enseignement professionnel : 18 heures hebdomadaires en seconde et 17 heures hebdomadaires en terminale

	Matières	horaire élève	
		1ère année	2ème année
Enseignement général	Arts appliqués et culture artistique	2	2
	Éducation Civique Juridique et sociale	0,5	0,5
	Éducation Physique et Sportive	2,5	2,5
	Français - Histoire - Géographie	3,5	3,5
	Langue Vivante (anglais ou espagnol)	2	2
	Mathématiques - Sciences	3,5	3,5
	Prévention Santé Environnement	1	1,5
Enseignement professionnel	Enseignement technologique et professionnel, sciences appliquées à l'alimentation	18	17
	TOTAL	33	32,5



Durée du cycle : 2 ans avec des Périodes de Formations en Milieu Professionnel (stage) de 15 semaines

Emplois dans les secteurs suivants

Les restaurants collectifs (hôpitaux, établissements scolaires, entreprises, administrations, les cuisines centrales et la restauration commerciale (restauration en libre-service, restauration rapide ou à thèmes).

Organisation pratique

Logement à l'internat possible, « Coup d'pouce » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1ère année de formation (mi-septembre), Bourses Nationales (à demander en 3ème) et Départementales (aide au transport), Fonds Social Lycéen....

Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début Juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel,

