

## HORAIRES D'ENSEIGNEMENT

Formation sur 2 ans.

Enseignement général	1	2
Maths / Sciences-physiques	4	4
Français / Histoire-géographie	4	4
V.S.P.	1	1
Education physique	2	2
Enseignement Professionnel et technologique		
Production culinaire	5	5
Distribution des repas	4	4
Entretien des locaux	2	2
Connaissance du milieu professionnel	2	2
Sciences appliquées	4	4
Microbiologie	2	2

L'examen :

C.A.P. épreuve  
CONTROLE EN COURS DE FORMATION



## RECRUTEMENT

Les élèves de CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION sont issus des classes de 3<sup>ème</sup>.

*Profil de l'élève :*

*Il faut avoir*

- Une bonne motivation pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Le sens de l'organisation et de la méthode
- De l'initiative
- Beaucoup de soin et d'hygiène
- Le sens de l'esthétique



**C.A.P.**  
**AGENT POLYVALENT**  
**DE RESTAURATION**



**VOUS VOULEZ DEVENIR**  
**CUISINIER OU SERVEUR**  
**DANS LA**  
**RESTAURATION RAPIDE**

LYCEE PROFESSIONNEL LAENNEC  
BP 66 - 29120 PONT L'ABBE  
Téléphone : 02.98.66.07.70. – Fax : 02.98.82.30.11.

**lycée des Métiers**  
Services à la personne



TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT



TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

### *Contenu de la formation :*

- 58 semaines de formation générale et pratique en milieu scolaire
- 15 semaines de formation professionnelle en entreprise

### *Poursuite d'études :*

BAC PROFESSIONNEL AGENT  
TECHNIQUE ALIMENTAIRE ...



### *Fonction - débouchés :*

Le titulaire du **CAP APR** exerce sa profession dans différentes entreprises commerciales ou collectives :

#### ● RESTAURATION À THÈMES :

- Pizzeria
- Crêperie
- Cafétéria
- Restauration rapide

#### ● RESTAURATION COLLECTIVE :

- Restaurant administratif
- Lycée, collège, école
- Maison de retraites

### *Coût de la formation*

- Scolarité gratuite
- Achat d'une tenue de cuisine et de service qui reste propriété de l'élève
- Possibilité de 1/2 pension et d'internat