

CAP APR Formation sous contrat d'Apprentissage en 2 ans

→ Agent Polyvalent de Restauration

Objectifs :

- Réussir un examen
- Acquérir des compétences, devenir un professionnel
- Travailler en restaurant (d'entreprise, self, école...) pour préparer des entrées, des desserts, mettre en valeur les produits, entretenir le matériel, accueillir les clients, ...

Examen préparé :

- CAP APR Agent Polyvalent de Restauration.

Métiers préparés :

- Aide de cuisine.
- Agent de self-service.
- Agent de service et d'entretien.

Employeurs :

Restaurant, Cafétéria, Steak-House, Self d'entreprise, Cantine scolaire, Etablissements de santé, Maison de Retraite, ...

Rémunération :

18-20 ans

1ère année : 41% du SMIC

2ème année : 49% du SMIC

21 ans et plus

1ère année : 53% du SMIC

2ème année : 61% du SMIC

Plus prime d'équipement du Conseil Régional

Contenus de formation :

Matières générales

DISCIPLINES HORAIRES SUR 2 ANS

- Français	88 h
- Histoire Géographie	42 h
- Mathématiques	88 h
- Sciences Physiques	42 h
- Vie sociale et professionnelle	+ AFPS 60 h
- Anglais	52 h
- Sport	78 h
- Arts appliqués Cultures artistiques	52 h

Matières professionnelles

DISCIPLINES HORAIRES SUR 2 ANS

- Technologie, Sciences appliquée	64 h
- Cuisine, entretien, distribution	240 h
- Valorisation de l'alternance	104 h
TOTAL	910 h

12 semaines en centre de formation et 35 en entreprises soit 1 semaine en centre et 3 semaines en entreprise.

Qualités requises :

- Etre attiré par les métiers de la restauration
- Etre apte au travail d'équipe
- Posséder une bonne résistance physique à la station debout

Etre âgé de 18 à 25 ans

Candidature et entretien

Les autres établissements du CREEFI :



Préparation des assiettes

