

Qualités requises : Rigueur, hygiène corporelle, attention, précision, sens de l'écoute, esprit d'équipe.



**Le CAP « APR » permet aux jeunes titulaires de ce diplôme d'envisager l'entrée dans la vie active, ou de s'inscrire dans une mention complémentaire ou poursuivre dans un baccalauréat professionnel.**

Durant sa formation, le candidat apprend à travailler sur différents postes de la production, au service en salle et à l'entretien. Les élèves bénéficient de travaux pratiques hebdomadaires (préparation de plats chauds et froids, desserts...). Quatre jours par semaine, le restaurant pédagogique ouvre ses portes au personnel du lycée et à des personnes invitées extérieures à l'établissement, et permet aux jeunes de mettre en pratique les notions acquises (accueil, cuisine, service en salle).

• **Compétences acquises durant la formation :**

- ✓ Préparer des mets culinaires simples,
- ✓ Mettre en place la distribution et assurer le service ou la vente,
- ✓ Accueillir, conseiller et servir les clients,
- ✓ Entretien des locaux et des matériels,
- ✓ Respecter l'hygiène et la sécurité,
- ✓ Participer à la gestion de la qualité de ces diverses activités.

Les jeunes sont équipés en 1<sup>ère</sup> année d'une tenue professionnelle (veste, pantalon, tablier, chaussures de sécurité, masque bucco-nasal, gants à usage unique pour la cuisine et gants en caoutchouc pour l'entretien.

Règles de sécurité et d'hygiène à respecter :

- Ne pas avoir de bijoux, vernis à ongles, ongles longs, piercings,
- Avoir une hygiène corporelle irréprochable, cheveux attachés, se laver toujours les mains après chaque intervention,
- Être en tenue complète (veste, pantalon,...), ne pas courir ni chahuter (risque de chutes),
- Utiliser des ustensiles de cuisine avec beaucoup de précautions (couteaux...)

• **PFMP (Périodes de formation en milieu professionnel)**

- ✓ Les élèves effectuent 15 semaines en entreprise durant leur formation, au cours desquelles l'élève est évalué pour l'obtention du C.A.P. :
  - Première : 7 semaines,
  - Terminale : 8 semaines.

- D



- ✓ Restauration collective (restaurant d'entreprise, établissement de santé, cuisine centrale...),
- ✓ Restauration rapide,
- ✓ Restauration à thème (pizzeria, crêperie...),
- ✓ Production en agro-alimentaire, plats cuisinés...

- **Partenariat :**

- ✓ Avec l'I.M.E. de Vire dans le cadre de la préparation d'un repas à thème.
- ✓ Liaison avec des écoles autour de la semaine du goût.
- ✓ Classe d'eau : sensibilisation à l'environnement et à l'écologie.

**Conditions d'admission:** Par dossier via la procédure académique en fin de troisième.

**CAP ouvert aux élèves de 3° et 3° SEGPA**