

## POURSUITES D'ETUDES :

**Pour les élèves ayant un très bon niveau**

- Bac Pro Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie
- Mention Complémentaire Employé Traiteur



## PORTES OUVERTES SAMEDI

**17 Mars 2018**

**09h00 A 12h00**

## PLAN D'ACCES :



**M** : ligne 7 station Mairie d'Ivry

**BUS** : 183, 125, 132, 323

**RER** : Ligne C station Ivry sur Seine

## LPO Fernand LEGER

15 avenue Henri Barbusse  
94200 IVRY SUR SEINE

Téléphone : 01 46 70 12 60

Site : [www.lyceefleger.fr](http://www.lyceefleger.fr)

Messagerie : [ce.0941972h@ac-creteil.fr](mailto:ce.0941972h@ac-creteil.fr)



**Lycée  
Fernand Léger**

**CAP APR**

**Agent Polyvalent de  
Restauration**



# CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

## Vous aimez :

- faire la cuisine et la servir à vos invités
- créer des menus et des repas à thème
- organiser des animations et des buffets froids ou chauds
- travailler en équipe et partager les tâches de nettoyage et rangement

**Le CAP Agent Polyvalent de Restauration est fait pour vous !**



## Pour qui :

- Après une 3ème SEGPA
- Après une 3ème de collège
- Après une 3ème prépa professionnelle

## Classe de seconde et terminale

### CAP APR :

<i>Disciplines</i>	
<b>Enseignement Général</b>	<b>16 h 00</b>
Français	3 h 00
Histoire-géographie	1 h 00
Mathématiques et Sciences	4 h 00
Anglais	3 h 00
Arts appliqués	3 h 00
Education physique et sportive	2 h 00
<b>Enseignement Professionnel</b>	<b>17 h 30</b>
Techniques de Production	6 h 00
Techniques de mise en place et distribution	4 h 00
Techniques d'entretien	3 h 00
Sciences de l'alimentation	2 h 00
Prévention Santé Environnement	1 h 00
Projet Pluridisciplinaire à Caractère Pédagogique	1 h 30

### PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE :

15 semaines, réparties sur les deux années de formation

## ACTIVITES PROFESSIONNELLES :

- Fonction de production (réception, stockage, transformation, cuisson... des denrées)
- Fonction de service et de communication (mise en valeur des produits, accueil, information, conseil et service)
- Fonction d'entretien (entretien des locaux et des équipements, lavage, rangement de la vaisselle, des matériels et des ustensiles)
- Fonction de gestion de la qualité dans les activités de production et d'entretien

## LES METIERS

- Agent de restauration et d'entretien en restaurant collectif (cantine scolaire, cantine d'entreprise...)
- Employé de restauration dans des enseignes commerciales (Flunch, cafétéria...)
- Employé de restauration rapide et en entreprise de plateau-repas (Sodexo, Eurest...)