

CAP APR

Certificat d'Aptitude Professionnelle Agent Polyvalent de Restauration

• Présentation générale

Un Agent Polyvalent de Restauration est un professionnel qualifié qui exerce son métier sous l'autorité d'un responsable, dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

Le développement du service au client est le point fort de cette formation. Dans le cas d'une formation initiale sous statut scolaire, une période de formation en milieu professionnel de 15 semaines est obligatoire au cours des deux années de formation.

• Profil

Cette formation nécessite un certain nombre de qualités humaines : facilité de communication, capacité d'adaptation, bon sens pratique, dynamisme, goût du travail en équipe, être autonome.

Mais aussi : supporter un rythme de travail rapide et la station debout, être disponible, appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie.

• Fonctions

- Produire (préparation, assemblage et mise en valeur de mets simples (chauds et froids), remise en température)
- Servir et distribuer (mise en place des espaces de vente, réapprovisionnement, service, encaissement)
- Entretenir (le matériel de production, les locaux, la vaisselle, les équipements)
- Gérer la qualité en contribuant à l'image de marque de l'entreprise

• Secteurs d'activités

- Services de restauration collective (administrations et entreprises, santé, secteur scolaire et universitaire)
- Nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile)
- Entreprises de fabrications de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires...)

• Poursuites d'études

- Bac Pro Accompagnement Soins et Services à la Personne
- Bac Pro cuisine
- Bac Pro commercialisation et services en restauration

