

À LIMOGES



LE LYCEE JEAN MONNET VOUS PROPOSE

C.Leymarie

Lycée J.Monnet

LE CAP APR

- **AGENT
POLYVALENT DE
RESTAURATION**



SECTEURS D'ACTIVITES

SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE

- Secteur des administrations et des entreprises
- Secteur de la santé
- Secteur scolaire et universitaire...

NOUVELLES FORMES DE RESTAURATION COMMERCIALE

- Restauration en libre service (cafétéria)
- Restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburgers...)
- Restauration à thèmes
- Livraison à domicile
- Ventes à emporter

• ENTREPRISE DE FABRICATION DE PLATEAUX CONDITIONNES

- Transport aérien
- Transport ferroviaire...



A QUI S'ADRESSE-IL ?

- **Vous aimez la cuisine, le service , le contact, vous avez le souci de l'hygiène**
- Vous avez l'esprit d'équipe
- Vous êtes soigneux et rigoureux
- Vous aimez les activités variées

Alors rejoignez-nous



APRES LE CAP

- LE CAP APR EST UN DIPLÔME D'INSERTION PROFESSIONNELLE RAPIDE
- LES POURSUITES D'ETUDE SONT RARES MAIS IL N'EST PAS INTERDIT D'ENVISAGER UN BEP « METIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE »

CHAMP D'INTERVENTION

**Le titulaire du CAP
doit assurer quatre
types de fonctions:**

- **Des fonctions de production**
- **Des fonctions de service et de communication**
- **Des fonctions d'entretien**
- **Des fonctions gestion de la qualité**



FONCTIONS DE PRODUCTION

- Réception et stockage des denrées
- Réalisation des cuissons
- Réalisation par assemblage des mets destinés à être consommés froids ou chauds
- Conditionnement pour une distribution différée dans la temps et dans l'espace
- Mise en place des espaces de distribution et de vente



FONCTIONS DE SERVICE ET DE COMMUNICATION

- Mise en valeur des produits, des espaces de vente
- Accueil, information, conseil et service du client
- Encaissement des prestations et transmission d'informations



FONCTIONS D'ENTRETIEN

- **ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS**
- **LAVAGE, RANGEMENT :**
de la vaisselle, des matériels et des ustensiles de production



FONCTIONS DE GESTION DE LA QUALITE

- Qualité dans les activités de production, d'entretien
- Qualité dans les activités de service et de communication



DANS LEURS ATELIERS



EN CLASSE, DE L'ENSEIGNEMENT GENERAL

- FRANÇAIS
- MATHÉMATIQUES, SCIENCES
PHYSIQUES
- HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE
- ECJS
- VSP
- Langue vivante étrangère:
ANGLAIS
- EDUCATION ESTHETIQUE
- EDUCATION PHYSIQUE ET
SPORTIVE



DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL THEORIQUE

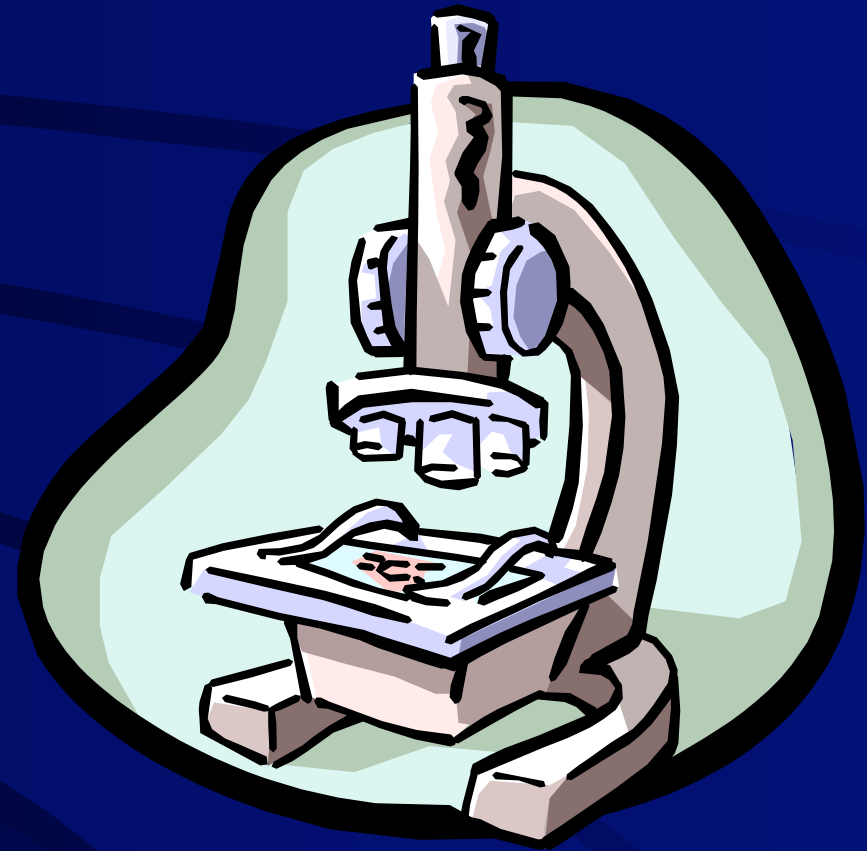
CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

- **Réglementation**
- **Relations avec la clientèle**
- **Gestion appliquée**
- **Technologie des locaux des équipements et des produits**



DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL THEORIQUE

- **MICROBIOLOGIE**



DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL THEORIQUE

• NUTRITION



ETUDIANTS, CHOISISSEZ L'EQUILIBRE !

Qu'est-ce qu'un repas équilibré ?

C'est un repas qui assure la présence de protéines, glucides, calcium, vitamines, fibres et eau avec une quantité modérée de graisses.

Évitez les erreurs alimentaires !

La consommation excessive de matières grasses, de sucre, ou une carence en légumes, fruits et produits laitiers peuvent être à l'origine de graves problèmes de santé...

Notre objectif :

Vous informer le plus simplement possible sur les bases d'une alimentation régulière et équilibrée en codant, à l'aide de couleurs, les plats que nous vous proposons.

Pour manger équilibré, à chaque repas prenez au moins

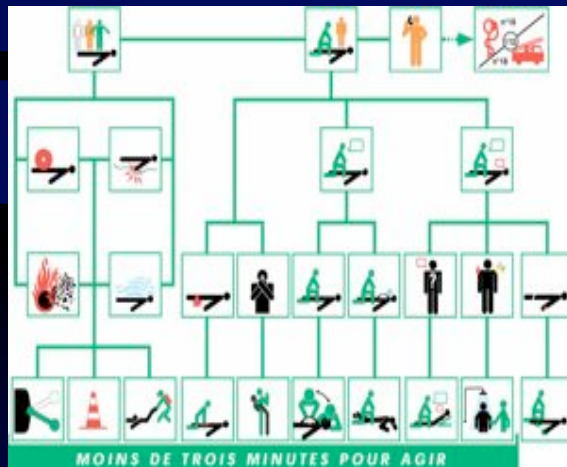
- Produits laitiers
- Poissons, viande, œufs
- Pain/céréales, légumes secs
- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits

+ un verre d'eau

Les R.U., un repas complet équilibré

An infographic titled 'ETUDIANTS, CHOISISSEZ L'EQUILIBRE !' (Students, choose balance!). It explains what a balanced meal is and lists food categories with corresponding colored circles and food items. The categories are: Produits laitiers (blue circle), Poissons, viande, œufs (red circle), Pain/céréales, légumes secs (brown circle), Légumes et fruits crus (green circle), and Légumes et fruits cuits (yellow circle). It also includes a glass of water and the text '+ un verre d'eau'. At the bottom, it says 'Les R.U., un repas complet équilibré' (Canteen, a complete balanced meal).

UNE EDUCATION A LA PREVENTION ET A LA SECURITE



**PREPARATION D'UN
DIPLÔME DE SAUVETEUR
SECOURISTE DU TRAVAIL
(SST)**

**POSSIBILITE DE PREPARER
UN DIPLÔME DE
PREVENTION DES
RISQUES LIES AUX
ACTIVITES PHYSIQUES
(PRAP)**

DES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISES

- **15 semaines de PFE (période de formation en entreprise)**
- **7 semaines en 1ère année CAP (3et4)**
- **8 semaines en Term. CAP (4et4)**
- **Découverte de 4 milieux de travail**



OÙ VA-T-ON EN STAGE ?

**En services de
restauration collective
autogérés (Lycée,
CHU...)**

**En restauration
commerciale:
Cafeteria, pizzeria...**

**En restauration
rapide :Hamburger,
sandwicherie...**

**En services de
restauration collective
conçédés (restaurant
d'entreprise, clinique
privée...)**



POURQUOI DES PFE?

Ces périodes en entreprise doivent permettre à l'élève d'appréhender, en grandeur réelle, la diversité des postes de travail et des fonctions que recouvre le référentiel des activités professionnelles. L'élève découvrira, en deuxième année, au moins deux secteurs professionnels différents dans leur organisation ou leur mode de fonctionnement et participera à l'ensemble des activités professionnelles répertoriées par le référentiel.