

CAP Agent Polyvalent de Restauration

Option : A l'institut

LES CAPACITÉS DEMANDÉES SONT :



- Un souci d'hygiène et de propreté permanent
- Une bonne forme physique
- Du goût pour le travail en équipe
- Le sens de l'esthétique, de l'organisation.

SES MISSIONS :

- Prépare des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.
- Il met en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service.
- Il nettoie et entretient les locaux, le matériel, la vaisselle
- Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.



LA FORMATION :

A l'Institut, le Cap se prépare en 2 ou 3 ans.

La formation est complétée par 16 semaines de stage en entreprise réparties sur deux années, près de Nancy et du domicile dont l'objectif est la découverte du fonctionnement d'une entreprise, la mise en application des savoirs faire et la préparation de l'insertion socioprofessionnelle.

CAP : Diplôme national de niveau 5 qui valide l'acquisition des aptitudes professionnelles de base.

CONTENU DE LA FORMATION :

Matière	Durée/semaine
Français	4H
Histoire - Géographie	1H30
Math	4H30
PSE	2H
LSF	1H
EPS	2H
En option anglais	2H
Domaines Technologique et professionnelles	
Mise en oeuvre pratique	15H
Technologie, dessin, analyse de travail	4H

POURSUITES D'ÉTUDES :

Le CAP permet d'entrer dans la vie active au sein de services de collectivité (écoles, lycées, maisons de retraite, hôpitaux) mais aussi dans des établissements de restauration privés allant du restaurant à la chaîne de restauration.

Toute fois il est possible de continuer en :

- CAP cuisine ou BAC Pro Cuisine
- CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif



Institut des Sourds de la Malgrange