

### Certificat d'Aptitudes Professionnelles : APR

Le CAP A.P.R est accessible à tous les élèves issus de 3<sup>ème</sup> (SEGPA, Prépa-pro, Générale). Cette formation a pour finalité l'insertion directe dans le milieu professionnel.

#### Qualités requises

- être en bonne santé
- avoir une bonne résistance physique
- être soigneux, rigoureux
- avoir le sens de l'organisation, de la communication
- aimer le travail en équipe, les activités variées



#### Formation au lycée

en 1<sup>ère</sup> année CAP

→ Enseignement professionnel :

18h par semaine

→ Enseignement général :

14h par semaine

en 2<sup>ème</sup> année CAP

→ Enseignement professionnel :

17h par semaine

→ Enseignement général :

16h par semaine

#### Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Les élèves doivent effectuer **15 semaines** de PFMP sur les 2 années de formation.

- en 1<sup>ère</sup> année : une période de 3 semaines et une période de 4 semaines.
- en 2<sup>ème</sup> année : une période de 4 semaines en restauration commerciale et une période de 4 semaines en restauration collective.

Les PFMP sont **obligatoires** pour la préparation du CAP.

#### Débouchés

Le titulaire du CAP A.P.R peut exercer son activité :

- en **restauration collective** : dans les restaurants d'entreprise, les hôpitaux, les écoles, les maisons de retraite ...
- dans les **nouvelles formes de restauration commerciale** :
  - restauration en libre-service : cafétérias...
  - restauration à thème : pizzerias...
  - restauration rapide : sandwicheries...

