

NOUVEAU au Cep d'Or

Rentrée 2018 - APPRENTISSAGE

CAP APR - Agent Polyvalent de Restauration Collective



Ce CAP forme des professionnels qualifiés qui exercent dans des établissements de production culinaire : préparation, assemblage, mise en valeur, en respectant l'hygiène et la sécurité alimentaires. Ils organisent la distribution, les réapprovisionnements et le service de restauration et assurent l'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle. Ils conseillent les clients et leur présentent les produits à consommer sur place.

Le CAP APR permet de travailler en restauration collective publique, privée, associative, dans les administrations et entreprises des secteurs de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées), des secteurs scolaires, universitaires, de loisirs et de vacances, la restauration commerciale (sur place, à emporter, livraison à domicile), en libre-service, cafétéria, restauration rapide, sandwicherie, viennoiserie, restauration à thème, préparation de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires).

Le CAP APR se prépare en CONTRAT d'APPRENTISSAGE en 1 an.

Il accueille des stagiaires de niveau CAP dans le domaine des services ou des métiers de bouche et au cas par cas des jeunes en situation de réorientation.





CONTRAT D'APPRENTISSAGE

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COLLECTIVE en 1 an

Dans le cadre d'un CONTRAT D'APPRENTISSAGE, (CDD de 12 mois et 35h hebdomadaires), vous préparez en 1 an, à compter de septembre 2018, un CAP d'AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COLLECTIVE en restauration publique, privée, associative, dans les administrations et entreprises des secteurs de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées), des secteurs scolaires, universitaires, de loisirs et de vacances, la restauration commerciale (sur place, à emporter, livraison à domicile), en libre-service, cafétéria, restauration rapide, sandwicherie, viennoiserie, restauration à thème, préparation de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires) et en alternance avec le **L.E.A.P. le Cep d'Or**, Site de Formation en Apprentissage à Clermont-l'Hérault, agréé par le **Conseil Régional Occitanie** et le **CFA Régional Aspect Occitanie**.

De niveau **CAP Services ou Métiers de Bouche**, les compétences du stagiaire vont de l'accueil de la clientèle, aux conseils, suggestions, encaissements, mise en place, dressage, débarrassage, remise en état, nettoyage, vaisselle.

Savoir-être et savoir-faire, ponctualité, résistance physique, motivation, adaptation aux publics et aux situations, hygiène, connaissances techniques, respect des procédures et valorisation des produits sont des atouts pour réussir dans cette formation et dans ce domaine professionnel.

Le Centre de Formation et l'entreprise sont accessibles en bus.

Le salaire est fonction de l'âge et des diplômes.

POUR REpondre A CETTE OFFRE :

L.E.A.P. le Cep d'Or - 2 avenue de La Piscine - 34800 Clermont-l'Hérault

clermont-herault@cneap.fr - 06 07 05 86 81

