

# L'INJS propose

## **LE CAP APR** *Agent Polyvalent de Restauration*

En 2 ans en formation initiale ou en apprentissage

# Le métier d'agent polyvalent de restauration

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateau-repas.

Il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assure la mise en valeur des espaces de distribution. Il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

## Contenus techniques de la formation

- \* Préparer des plats cuisinés simples (entrée, dessert) ;
- \* Mettre en place le self et les salles de restauration ;
- \* Maîtriser les techniques professionnelles d'entretien des locaux ;
- \* Appréhender les bases de l'alimentation et de la microbiologie ;
- \* Servir la clientèle.

## Qualités requises

- \* Le candidat à cette formation devra faire preuve d'aptitudes manuelles ;
- \* Il doit être soigné, dynamique et aimer le contact ;
- \* Il saura travailler en équipe dans un entourage professionnel.

## Les moyens de la réussite à l'INJS

- \* Un nombre limité d'élèves ;
- \* Une équipe pédagogique spécialisée ;
- \* Une cuisine pédagogique moderne, un self ouvert au public ;
- \* Une aide à la recherche d'entreprise ;
- \* Un accompagnement éducatif ;
- \* Entrée en formation : après la 3<sup>ème</sup> générale, professionnelle ou SEGPA.

## Et après...

De nombreux débouchés dans les secteurs de la restauration collective :

- \* Restauration scolaire, hospitalière et médico-sociale ;
- \* Restauration d'entreprise, rapide,...



**formation  
& insertion  
professionnelles**