

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Arrêté du 18 juin 1999

LA FORMATION EN ENTREPRISE

1) Durée

14 semaines dont :

- 7 semaines en 1^{ère} année
- 7 semaines en 2^{ème} année

2) Lieux

- **Services de restauration collectives dans des structures publiques, privées ou associatives** (secteur des administrations et des entreprises, secteur de la santé, secteur scolaire ou universitaire)
- **Nouvelles formes de restauration commerciale** (restauration en libre service, restauration rapide, restauration à thèmes)
- **Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés** (transport aérien, ferroviaire.....)

MODALITES	Candidats voie scolaire			
	1 ^{ère} année		2 ^{ème} année	
Durée	7 semaines		7 semaines	
	3 semaines	4 semaines	3 semaines	4 semaines
Organisation	<ul style="list-style-type: none"> - Découverte du milieu professionnel (fonction, organisation, contraintes) - Participation à des activités simples et diversifiées 	Réalisation en relative autonomie des activités relevant de sa compétence professionnelle (production, service, communication, entretien des locaux et matériel)	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre des compétences professionnelles en autonomie et/ou en binôme en vue de la certification - Participation à l'ensemble des activités de l'entreprise - Découverte d'au moins deux secteurs professionnels différents dans leur organisation ou leur mode de fonctionnement 	
Moment	Premier trimestre de l'année scolaire	Fin d'année scolaire	A l'initiative des équipes pédagogiques dont l'une le plus tard possible dans l'année scolaire	