

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 a 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^{ème} 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**