

Capacité d'accueil :

→ 12 élèves

Durée de la formation :

→ 2 ans

Condition d'admission :

- après la 3^{ème},
- après la 3^{ème} SEGPA,
- après la 3^{ème} PREPA PRO
- après la 3^{ème} ULIS

Période de formation en entreprise :

→ 14 semaines

Les coordonnées

Lycée Polyvalent Régional

du Val D'Argens

Avenue Vaugrenier

BP86

83490 LE MUY

Tél : 04.94.17.88.50.

Fax : 04.94.81.64.56.

Mail : ce.0831646n@ac-nice.fr

Site internet :

www.ac-nice.fr/lyc-val-d-argens



Filière professionnelle

LYCEE POLYVALENT DU VAL D'ARGENS

CAP APR

Agent Polyvalent de Restauration



académie
Nice



Grille horaire

Objectifs de la formation

Agent Polyvalent de Restauration

	1 ^{ère} année horaire hebdomadaire	2 ^{ème} année horaire hebdomadaire
Français Histoire-Géographie	1h30	1h30
Mathématiques - Sciences	1h30	1h30
Langue vivante	1h30	1h30
Arts appliqués et cultures artistiques	1h	1h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Prévention-Santé Environnement	1h30	1h
Enseignement professionnel	11h30	12h
Education morale et civique	0h30	0h30
Français + Enseignement professionnel	1h30	1h30
Math-Sciences + Enseignement professionnel	1h30	1h30
Réalisation d'un chef d'œuvre	3h	3h
Consolidation, Accompagnement personnalisé, Orientation	3h30	3h30
	31h	31h

Production : Réception et entrepôt des produits ou des plats préparés, assemblage et mise en valeur de mets simples,

Service : Mise en valeur et réapprovisionnement des espaces de distribution et de vente

Entretien : Nettoyage et rangement des ustensiles de production et des locaux