



C.A.P AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

NOTICE DE RENSEIGNEMENTS

Tout candidat doit :

Remplir le dossier réglementaire d'orientation de 3^{ème} remis par l'établissement d'origine. Sans ce dossier, la candidature ne sera pas examinée par la commission départementale (Inspection Académique) qui se tient courant juin et décide de l'admission.

Inscription au lycée de Chamalières

Après décision de la commission d'affectation, chaque élève admis recevra une notification et le dossier d'inscription, il devra accuser réception de la décision **par retour du courrier**. En l'absence de cette confirmation l'élève sera considéré comme démissionnaire.

Scolarité

Tarif pour 2012 : - de la Demi-pension : 488,57 €

Trousseau

Il est demandé à chaque élève :

- Un tenue professionnelle (tenue de service environ 110 euros - la tenue de cuisine sera financée par le Conseil Régional environ 100 euros)
- Un cadenas à clef (pas de cadenas à code)
- La mallette de couteaux, propriété du lycée est prêtée pour la durée de la formation. Elle doit rendre dans son intégralité en fin de votre cursus d'études au lycée. Les pièces manquantes sont facturées. (mallette de couteaux environ 140 € TTC)

JOURNEE PORTES OUVERTES - VENDREDI 9 MARS 2012
de 10H00 à 12H00 - 13h30 à 17h30

L'élève reçoit une formation professionnelle, pratique et théorique. L'enseignement professionnel concerne l'apprentissage des techniques, préparation des repas, hygiène et sciences appliquées à la restauration.

Qualités requises

Intérêt pour la filière hôtelière, aptitude à communiquer, capacité de travail en équipe.

Débouchés professionnels

Le titulaire du C.A.P. est appelé à s'insérer dans la vie active dans différents secteurs :

- restauration collective,
- restauration rapide,
- entreprise de production.

Répartition de l'enseignement

Disciplines	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
- Enseignement Professionnel -	15 ½ heures	15 ½ heures
Connaissance de l'Entreprise	1 h00	1 h00
Rationalisation de la Production	1 h00	1 h00
Préparation, distribution services des repas	5 h00	5 h00
Entretien des locaux et équipements	4 h00	4 h00
Hygiène prévention	1 h00	1 h00
Nutrition, alimentation	1h ½ heures	1h ½ heures
Microbiologie	2 heures	2 heures
- Modules : enseignement professionnel -	1h ½ heures	1h ½ heures
- Domaines généraux -	14 heures	14 heures
Français / Histoire - Géographie	4h00	4h00
Mathématiques Sciences	4h00	4h00
Langue vivante - Anglais	2h00	2h00
Éducation esthétique	1h00	1h00
Éducation physique et sportive	2h00	2h00
Vie sociale et professionnelle	1h00	1h00
Aide Individualisée	1h00	1h00
Période de formation en milieu professionnel : 15 semaines réparties en deux périodes	7 semaines	8 semaines

CETTE FORMATION SE PRÉPARE EN DEUX ANNÉES APRÈS LA CLASSE DE 3^{ème}