

Les filières du lycée:

SECTEUR DES METIERS DE LA SECURITE :

- C.A.P. Agent de Sécurité
- Brevet Professionnel Agent Technique de Prévention et de Sécurité (en apprentissage)
- Bac Professionnel Métiers de la Sécurité (en 3 ans)

SECTEUR DES METIERS DU SANITAIRE ET SOCIAL :

- C.A.P. Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif
- C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration
- C.A.P. Accompagnement Educatif Petite Enfance
- Bac. Pro. Accompagnement, soins et services à la personne. Option : en structure (en 3 ans)
- Bac. Pro. Services de Proximité et Vie Locale (en 3 ans)
- Diplôme d'Etat Aide Soignant (inscription au concours en septembre pour un début de formation en septembre de l'année suivante.)

Labellisé « *Lycée des métiers des services à la personne et de la sécurité* », le lycée professionnel Rosa Parks dispense des formations rares, voire uniques dans le réseau public académique.

Les résultats aux examens sont très régulièrement excellents grâce à l'implication des équipes pédagogiques et éducatives et à la richesse des partenariats professionnels.

Situé en Centre Ouest Bretagne, le lycée est accessible par transports scolaires, les emplois du temps sont aménagés en conséquence (du lundi 10H au vendredi 15H50) avec une capacité d'accueil à l'internat de 300 places. De nombreuses activités culturelles, sportives et associatives sont proposées.

Lycée des métiers des services à la personne et de la sécurité

**Lycée professionnel Rosa PARKS
47, rue René Le Magorec
22110 ROSTRENE**

**02.96.29.02.16.
02.96.29.33.28.**

www.lp-rosaparks-rostrenen.ac-rennes.fr

**Lycée professionnel
Rosa PARKS _ Rostrenen**

***Journée portes ouvertes
Samedi 09 mars 2019
de 9h à 16h***

**C.A.P.
Agent
Polyvalent
de
Restauration**



Le C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration

La formation :

- **Durée :**

En 2 ans après un classe de 3ème de collège ou une 3ème SEGPA.

- **Enseignements Professionnels :**

Production culinaire, entretien des locaux, service, Microbiologie, HACCP, Sciences de l'alimentation, Hygiène et sécurité, formation au secourisme (SST), connaissance de l'entreprise, rationalisation de la production et des services.

- **Stages en entreprises :**

15 semaines de stage réparties sur les 2 années de formation.

- **Les qualités requises :**

Etre motivé par tout ce qui touche à l'alimentation, le service à la personne, le contact. Il faut avoir un souci constant de l'hygiène.

Avoir une hygiène corporelle irréprochable.

Avoir l'esprit d'équipe.

Etre soigneux et rigoureux.

Aimer les activités variées, savoir s'y adapter rapidement.



Les fonctions de l'Agent Polyvalent de Restauration :

Sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP APR est capable de :

Réaliser des préparations froides et chaudes,

Mettre en place la distribution et réaliser le service aux clients,

Assurer l'entretien des locaux et du matériel,

Respecter les normes HACCP.

Les débouchés :

- **Les emplois :**

Le titulaire d'un CAP APR exerce son activité en :

Restauration collective : en secteur privé ou public, cantine scolaire, hospitalière, restaurant d'entreprise.

Restauration commerciale : Restauration en libre service, restauration rapide, restauration à thèmes, traiteur, restauration à emporter ou livrée à domicile.

- **Poursuites d'études :**

Compléter sa formation par un autre CAP en 1 an.

Passerelle en 1ère Bac Pro dans les secteurs de la restauration dans la limite des places disponibles.