



## Parcours de formation et Informations Pratiques

### Objectif de la formation :

Le CAP APR a pour but de préparer l'apprenti à devenir un **professionnel qualifié**, grâce à une immersion au sein d'une structure professionnelle et à un apprentissage dans deux centres éducatifs reconnus.

### Durée :

Contrat d'apprentissage pour deux années.

Septembre 2017 à août 2019

### **Démarrage des cours :**

Septembre 2017

### **Semaines des vacances scolaires :**

A temps plein en entreprise (sauf cas particuliers, voir calendrier)

Le lundi : CEFHOREST pour 7 heures d'enseignement professionnel :

- Production de préparations froides et de préparations chaudes
- Mise en place de la distribution et service au client
- Entretien des locaux, du matériel, des équipements.

Le mardi : Lycée Henri SENEZ pour 8 heures d'enseignement général et technologique.

(Français, Mathématiques, Sciences Physiques, Vie sociale et professionnelle, Education physique et sportive).

3 autres jours par semaine en entreprise (possible le week-end)

### **Contact CEFHOREST**

#### **- Par voie postale :**

CEFHOREST  
13, avenue Blaise Pascal  
PA Les Portes du Nord  
62820 LIBERCOURT

#### **- Par e-mail :**

info@cefhorest.com

N'hésitez pas à nous contacter au **le 03 21 08 66 20**



### **Contact Lycée SENEZ**

#### **- Par voie postale :**

Lycée Senez  
553 Boulevard Fernand Darchicourt  
62110 Hénin-Beaumont

**03 21 77 35 77**

# CAP Agent Polyvalent de Restauration

## 2017-2019



L'agent polyvalent de restauration participe à la préparation, la fabrication et au service des repas pour tout type de restauration.



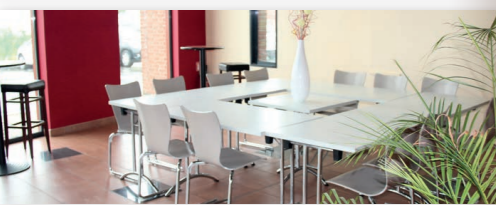
Cefhorest prépare au CAP Agent polyvalent de restauration.



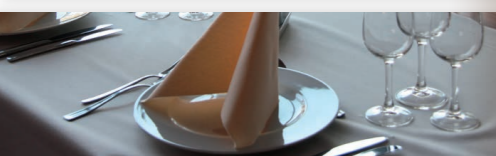
# Cefhorest et le Lycée Henri Senez



**SALLES DE FORMATION  
ÉQUIPÉES ET MODULABLES.**



**1 RESTAURANT D'APPLICATION  
AVEC MOBILIER, VAISSELLE  
ET MATÉRIEL DE SERVICE.**



**1 CUISINE D'APPLICATION**



Avec plus de **40 ans d'expérience**, Cefhorest, centre de formation dédié au secteur de la restauration, conçoit et dispense des formations adaptées à l'ensemble des salariés de la restauration. En collaboration avec une trentaine de formateurs, professionnels de la restauration en exercice, Cefhorest forme chaque année près de 1800 stagiaires pour près de 8400 heures de formation.

Le lycée **Henri Senez** à Hénin-Beaumont est quant à lui un établissement d'enseignement professionnel de forte réputation. Son équipe éducative de qualité ainsi que sa grande diversité de filières font de lui un acteur éducatif incontournable de la région nord de France.

Le lycée Henri Senez et CEFHOREST collaborent à présent pour préparer au CAP d'Agent Polyvalent de Restauration. Ce **partenariat original** aura pour objectif de garantir une insertion professionnelle rapide dans les différentes branches de la restauration (traditionnelle, rapide, collective...).



# Le CAP Agent Polyvalent de restauration en alternance

## Objectif de la formation :

L'alternance est une manière différente d'étudier, accessible aux personnes de 15 à 25 ans qui ont déjà en tête un métier bien précis. C'est aussi un moyen rapide et efficace d'accéder au monde du travail.

Il s'agit d'un contrat rémunéré et signé par trois acteurs qui sont : un centre de formation qui apportera les connaissances théoriques, une entreprise qui sera l'employeur et formera à la pratique, et l'apprenti.

## L'agent polyvalent de restauration qu'est-ce que c'est ?

L'agent polyvalent de restauration prend en charge la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, de restauration collective et dans les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

## Activités exercées :

- Activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples,
- Mise en place des espaces de distribution ou de vente et réapprovisionnement au cours du service,
- Activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des équipements et du matériel,
- Conseil du client et présentation des produits prêts à consommer,
- Encaissement éventuel des prestations.

## Rémunération :

Durant ces deux années, le participant sera en contrat de travail avec l'entreprise (contrat d'apprentissage) à temps plein, 5 jours par semaine (possible le week-end), en entreprise, le reste de l'année (hors congés payés). Il percevra la rémunération suivante (selon la législation en vigueur) :

Année d'exécution du contrat	Âge de l'apprenti		
	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	25%* SMIC (370,07€)	41%* SMIC (606,91€)	53%* SMIC (784,54€)
2 <sup>ème</sup> année	37%* SMIC (547,70€)	49%* SMIC (725,33 €)	61%* SMIC (902,96 €)
3 <sup>ème</sup> année	53%* SMIC (784,54€)	65%* SMIC (962,17 €)	78%* SMIC (1154,61 €)

\*Valeurs au 1er janvier 2017.

## Les avantages de la formation en alternance :

- Excellent moyen d'acquérir une qualification professionnelle
- Etre rémunéré pendant sa formation
- Débouché rapide sur un emploi
- Etre plus compétitif sur le marché du travail

## QUALITÉS REQUISES

- SENS DE L'ORGANISATION
- CAPACITÉ À TRAVAILLER EN ÉQUIPE
- HYGIÈNE RIGOUREUSE
- DÉSIR DE TRAVAILLER EN RESTAURATION

**Des dispositions conventionnelles ou contractuelles peuvent prévoir des dispositions plus favorables pour le salarié.**