

LES LYCEES ANTOINE BOURDELLE

L'ACCUEIL À L'INTERNAT:

UN INTERNAT "GARÇONS" DE 140 LITS ET UN INTERNAT "FILLES" DE 170 LITS SÉPARÉS PAR UNE COUR DE 120 MÈTRES

LES CHAMBRES DE 3, 4 OU 5 LITS SONT ÉQUIPÉES AVEC DES BUREAUX QUI PERMETTENT LE TRAVAIL PERSONNEL



DES SALLES DE BAINS RÉNOVÉES, DES SALLES DE REPOS AVEC TV ET DES SALLES D'ÉTUDES ÉQUIPÉES D'ORDINATEURS PERMETTENT AUX INTERNES DE POURSUIVRE LEURS ÉTUDES DANS DES CONDITIONS MATÉRIELLES AGRÉABLES



LE RESTAURANT SCOLAIRE:

DEUX CHÂÎNES DE SELF PERMETTENT À 1700 CONVIVES DE CHOISIR PARMIS UN LARGE CHOIX D'ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS.



PLUSIEURS SALLES DE TAILLES DIFFÉRENTES SONT À DISPOSITION POUR PRENDRE SON REPAS DANS UN CADRE AGRÉABLE.

LES LYCEES ANTOINE BOURDELLE

LA CAFÉTÉRIA ET LE BAR:



À LA CAFÉTÉRIA, LE "PASS" MAGNÉTIQUE PERMET AUSSI DE PRENDRE SON REPAS À LA CAFÉTÉRIA. LES REPAS SONT SERVIS DANS UNE AMBIANCE ANIMÉE (MUSIQUE) ET UNE "DÉCO" MADE IN U.S.A.

AU BAR, TOUJOURS AVEC LE « PASS » DES PETITS DÉJEUNERS COMPLETS AVEC DES VIENNOISERIES ET DES PIZZAS MAISON, UNE LARGE GAMME DE PRODUITS FRAIS VOUS EST PROPOSÉE .

LE CDI:



LE CDI ACCUEILLE LES ÉLÈVES EN AUTONOMIE AINSI QUE LES GROUPES ACCOMPAGNÉS DE LEUR PROFESSEUR POUR LES RECHERCHES SPÉCIFIQUES : TPE, ECJS, PPCP, ... DE PLUS EN DÉBUT D'ANNÉE SCOLAIRE TOUTES LES CLASSES DE SECONDE (LYCÉE ET LYCÉE PROFESSIONNEL) BÉNÉFICIENT D'UNE INITIATION À LA RECHERCHE DOCUMENTAIRE ET AUX TICE.

IL OFFRE EN CONSULTATION ET EN PRÊT ENVIRON 10 000 DOCUMENTS : DICTIONNAIRES, ENCYCLOPÉDIES, ATLAS, LIVRES-DOCUMENTAIRES, ANNALES, BANDES DESSINÉES ET PÉRIODIQUES.

PLUSIEURS POSTES INFORMATIQUES RELIÉS AU RÉSEAU PÉDAGOGIQUE ET CONNECTÉS À INTERNET SONT À DISPOSITION DES ÉLÈVES.

LES DOCUMENTALISTES SONT LÀ POUR GUIDER LES ÉLÈVES DANS LEURS RECHERCHES ET LES AIDER À EXPLOITER LES DOCUMENTS ET LES INFORMATIONS RÉCOLTÉS.



LYCEE
PROFESSIONNEL
ANTOINE BOURDELLE

CAP

AGENT
POLYVALENT
DE
RESTAURATION



LYCÉE
ANTOINE
BOURDELLE
MONTAUBAN

3 Bd ÉDOUARD HERRIOT
BP 373
82003 MONTAUBAN CEDEX

TÉLÉPHONE : 05 63 92 63 00
TÉLÉCOPIE : 05 63 92 63 47
MESSAGERIE : 0820021C@AC-TOULOUSE.FR
HTTP://BOURDELLE.ENTMIP.FR/

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

LES OBJECTIFS DE FORMATION

LE TITULAIRE DU CAP « AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION » EXERCE SON MÉTIER DANS DES ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTION ALIMENTAIRE.

IL ASSURE DES ACTIVITÉS DE PRÉPARATION, D'ASSEMBLAGE, RÉALISE LA MISE EN PLACE DES ESPACES DE DISTRIBUTION OU DE VENTE, LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES LOCAUX.

IL CONSEILLE LE CLIENT ET LUI PRÉSENTE DES PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER OU À EMPORTER ET CONTRIBUE À L'IMAGE DE MARQUE DE L'ENTREPRISE

COMPÉTENCES NÉCESSAIRES:

- **S'ADAPTER** À DIVERSES SITUATIONS DE TRAVAIL,
- TRAVAILLER EN **ÉQUIPE**,
- COORDONNER SES MOUVEMENTS ET EXÉCUTER RAPIDEMENT LES TÂCHES,
- **RÉSISTER** À LA FATIGUE PHYSIQUE

LES ENSEIGNEMENTS SPÉCIFIQUES PROFESSIONNELS DE LA FORMATION

SCIENCES DE L'ALIMENTATION
MICROBIOLOGIE
CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS
TP PRODUCTION / SERVICES DE PRÉPARATIONS CULINAIRES
TP ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS

FORMATION DE SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

LES ACTIVITÉS PENDANT LA FORMATION :



PRODUCTION

DISTRIBUTION



ENTRETIEN DES LOCAUX

SALLE A MANGER



OÙ PEUT-ON TRAVAILLER APRÈS AVOIR OBTENU UN CAP APR ?

EN RESTAURATION COLLECTIVE

- DANS LE SECTEUR SCOLAIRE (CANTINE, CUISINE DE COLLÈGE, LYCÉE, RESTAURANT UNIVERSITAIRE...).
- DANS LE SECTEUR DE LA SANTÉ (HÔPITAL, CLINIQUE, MAISON DE RETRAITE...)
- DANS LE SECTEUR DES ADMINISTRATIONS ET DES ENTREPRISES.

EN RESTAURATION COMMERCIALE

- DANS LA RESTAURATION LIBRE SERVICE (CAFÉTÉRIA)
- DANS LA RESTAURATION RAPIDE (SANDWICHERIE, PIZZERIA, VIENNOISERIE, KEBAB, CRÊPERIE...).
- EN ENTREPRISE DE FABRICATION DE PLATEAUX CONDITIONNÉS (À SERVIR EN TRAIN, AVION...).



EXPOSITION : « PETITES PEINTURES À CROQUER »
1^{ÈRE} ANNÉE CAP APR