

CAP M.B.C

(Maintenance de bâtiment de collectivités)

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité dans les bâtiments gérés par des collectivités (communes, hôpitaux, entreprises, complexes touristiques...).

Il peut intervenir sur :

- les structures fixes (gros œuvre, second œuvre) ;
- les structures mobiles (ouvertures, mobilier) ;
- les réseaux et appareillages concernant la plomberie, le chauffage, l'électricité.

Il peut se voir confier des travaux de maintenance préventive :

Vérification, contrôle, entretien. En cas de dysfonctionnement, il est capable de localiser la panne et d'en évaluer la gravité. Il est à même de procéder aux réparations n'impliquant pas de modification technique, de remplacer un élément défectueux, de transmettre des informations à sa hiérarchie. Il doit tenir à jour les fiches d'entretien.

Ce professionnel connaît les différents matériaux et matériels, les modalités de leur mise en oeuvre ou de leur installation, les causes de vieillissement et de panne. Par ailleurs, il maîtrise les techniques de contrôle. On peut postuler pour une poursuite d'études en bac pro hygiène et environnement.

L'agent peut évoluer vers un poste de responsable de l'entretien, se spécialiser dans un corps d'état particulier : électricité, plomberie, installations thermiques, climatiques, frigorifiques...

Poursuite d'études :

Exemples de formations poursuivies :

MC Plaquiste

Bac pro Hygiène et environnement (dernière session en 2015)

CAP APR  
(Agent Polyvalent de Restauration )

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou alimentaire, dans des services de restauration collective, rapide (vente au comptoir, vente à emporter), en libre service (cafétéria)...

Les bases du métier reposent sur la préparation, l'assemblage, et la mise en valeur de mets simples. Les titulaires de ce CAP participent également à la mise en place des espaces de distribution ou de vente.

Formation

Durée : 2 ans

Enseignement général : 406h/an

Enseignement professionnel : 551h/an

- Fabrication culinaire
- Entretien des locaux de cuisine et du matériel
- Conditionnement, distribution / Gestion de production (GPAO), démarche qualité (HACCP)
- Microbiologie, sciences de l'alimentation / Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel : 87h/an

Périodes de formation en milieu professionnel

Les périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont déterminantes pour l'obtention du diplôme. La durée de la P.F.M.P. est de 16 semaines réparties sur les 2 années de formation. Ces périodes permettent à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences techniques en situation réelle.

Le CAP APR est un diplôme de niveau 5 à finalité professionnelle, débouchant sur la vie active en :

- Services de restauration collective (Entreprises, Administration, Hôpitaux)
- Nouvelles formes de restauration commerciale
- Restauration en libre-service (Self, Snack, Cafétéria)
- Restauration rapide (Vente au comptoir, Sandwicherie, Viennoiserie, Hamburgers)
- Restauration à thèmes (Pizzeria, Crêperie)
- Restaurants ouvriers...

Cependant les élèves peuvent éventuellement continuer leurs études en :

- Brevet professionnel, Bac Pro, MC ...

Public visé

Élève sortant de SEGPA

Élève sortant de 3ème

Élève sortant de seconde (réorientation)

Qualités demandées

Motivation pour la cuisine

Soin, propreté, hygiène

Organisation

Dextérité

Goût pour le travail en équipe