



AMÉNAGER UN ESPACE COMMERCIAL pour les élèves en CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration)

Résumé du projet

Titre :	AMÉNAGER UN ESPACE COMMERCIAL pour les élèves en CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration)
Résumé :	- Créer un espace de préparation et vente de plats chauds et froids - Ouvrir un salon de thé géré par les élèves du CAP APR - Organiser des ateliers gastronomiques Chef de projet : Christian LAJOU Directeur du Lycée Professionnel Saint Front à Bergerac Téléphone : 05 53 61 58 03 christian.lajou@laposte.net
Thématique(s) :	 Matériels pédagogiques  Services à la personne
Page sur le portail :	http://www.1000projets.fr/project/1094/am+nager+un+espace+commercial+po/

Établissement(s)

Coordonnées(s) :	 Lycée Professionnel SAINTE MARTHE SAINT FRONT 74 avenue Pasteur 24100 BERGERAC Nouvelle Aquitaine
Diplôme(s) :	- CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration) - ACCUEIL, HOTELLERIE, TOURISME
Chef de projet :	M. Christian LAJOU Directeur LP E-mail : christian.lajou@laposte.net Téléphone : 0553615803

Habilitations et financements

Habilitations :	- Hors-quota - catégorie A
Financements :	Coût total du projet : 8 000,00 € Part à financer : 4 000,00 € Déjà financé : Organisme gestionnaire : 4 000,00 €

AMÉNAGER UN ESPACE COMMERCIAL pour les élèves en CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration)



Objectifs / Intérêt du projet pour l'entreprise et pour l'établissement :

- Créer un espace de vente et de préparations chaudes et froides avec le mobilier et les accessoires de service.
- Organiser et mettre en oeuvre un salon de thé ouvert au public (ensemble du personnel de l'établissement et parents d'élèves) une journée par mois et gérée par les élèves de CAP APR.
- Organiser des ateliers gastronomiques pour initier les plus jeunes élèves de l'établissement (collégiens) aux différents parfums et saveurs et aux métiers de bouche.

