

Agent polyvalent de restauration



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

Ses activités sont diverses :

- En cuisine, il prépare des plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites, il réceptionne et stocke aliments et mets préparés à l'avance, vérifie leur qualité. Il peut les répartir en portions individuelles, les entreposer au froid.
- En service, il dispose les plats et boissons sur les présentoirs, réapprovisionne les espaces de distribution ou de vente et affiche le prix des produits. Il entretient les locaux et les équipements, lave et range la vaisselle.
- En commerce, il conseille les clients et leur présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il prend leur commande, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.
- En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

Débouchés

Il exerce son métier dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire :

- Service de restauration collective (cantines des hôpitaux, des entreprises, des écoles...)
- Nouvelles formes de restauration commerciales (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile...)
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (pour le train, l'avion...)

Accès à la formation

Après une classe de 3^{ème}

Programme

Disciplines et activités	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Français, histoire-géographie	4h30	4h
Mathématiques Sciences	4h	3h30
Langue vivante	2h	2h30
Arts appliqués-cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Prévention –santé- environnement	1h	1h30
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines	8 semaines
Enseignements facultatifs		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier Education physique et sportive	2h	2h

Enseignements professionnels

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- La microbiologie appliquée : groupes microbiens ; agents antimicrobiens ; bio-contaminations en restauration et en service : leur origine, leur prévention et leur traitement...

- Les sciences de l'alimentation : étude des produits alimentaires et de leur qualité nutritionnelle ; des besoins et de l'équilibre alimentaire ; du comportement alimentaire (son évolution ; les erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles) ; l'étude de la toxicologie et de la parasitologie alimentaires...
- L'entreprise du secteur de la restauration : son fonctionnement, l'organisation de la production et de la distribution.
- Techniques de stockage, d'entretien, de service, de vente et de préparation de plats simples .:
- La gestion des stocks ; les coûts et les prix de vente.
- La prévention et la sécurité : les principaux risques dans le secteur professionnel.

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 15 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- production de préparations froides et de préparations chaudes, coeff. 7
- Mise en place de la distribution et service au client, coeff. 5
- Entretien des locaux, des matériels et des équipements, coeff. 5

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Statistiques

En 2014 dans l'académie de Montpellier : 112 candidats inscrits, 108 présents, 89 admis (soit 82.41 % de réussite).

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 116 candidats inscrits, 114 présents, 92 admis (soit 80.70% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 127 candidats inscrits, 123 présents, 99 admis (soit 80,49% de réussite).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- MC Employé barman
- MC Employé traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former en Languedoc Roussillon

11 Carcassonne

CCI Sud Formation CFA LR **A**
Lycée des métiers Charles Cros

11 Narbonne

Lycée professionnel Louise Michel

30 Alès

Lycée professionnel JB Dumas

30 Bagnols / Cèze

Lycée Albert Einstein

30 Nîmes

Lycée professionnel Voltaire

34 Agde

Lycée Auguste Loubatières

34 Béziers

Lycée professionnel Jean Moulin
CCI Sud Formation CFA LR **A**

34 Lunel

Lycée Victor Hugo

34 Montpellier

Lycée professionnel Jules Ferry

34 Sète

Lycée professionnel Charles de Gaulle

66 Perpignan

Lycée professionnel P. Picasso

A Formation en apprentissage

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Dossier « Le dico des métiers »
- Parcours : métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).