

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Agent polyvalent de restauration

Dernière session 2021



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

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

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

Académie de Montpellier

En 2017 : 106 présents, 88 admis (soit 83.02% de réussite).

En 2018 : 116 candidats inscrits, 112 présents, 89 admis (soit 79,46% de réussite)

En 2019 : 128 candidats inscrits, 120 présents, 99 admis (soit 82,5 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 121 candidats présents, 113 candidats admis (soit 93,4% de réussite).

En 2019 : 121 candidats présents, 108 candidats admis (soit 89,3% de réussite).

En 2019 : 23 présents, 18 admis (soit 78.3% de réussite).

Candidats en apprentissage uniquement

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 consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Académie de Montpellier

11 Carcassonne

CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**
Lycée des métiers Charles Cros (*public*)

11 Narbonne

Lycée professionnel Louise Michel (*public*)

30 Alès

Lycée professionnel JB Dumas (*public*)

30 Bagnols / Cèze

Lycée Albert Einstein (*public*)

30 Nîmes

Lycée professionnel Voltaire (*public*)

34 Agde

Lycée Auguste Loubatières (*public*)

34 Béziers

Lycée professionnel Jean Moulin (*public*)
CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**

34 Clermont l'Hérault

Lycée privé Le Cep d'or **A**

- 34 Lunel**
Lycée Victor Hugo (*public*)
- 34 Montpellier**
Lycée professionnel Jules Ferry (*public*)
- 34 Sète**
Lycée professionnel Charles de Gaulle (*public*)
- 66 Perpignan**
Lycée professionnel P. Picasso (*public*)

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'Éducation Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

- Alès
04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr
- Bagnols sur Cèze
04 66 89 53 93 - ce.0300092r@ac-montpellier.fr
- Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr
- Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr
- Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr
- Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr
- Le Vigan
04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr
- Lunel
04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr
- Mende
04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr
- Montpellier Celleneuve
04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr
- Montpellier Centre
04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr
- Montpellier Est
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr
- Narbonne
04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

- Nîmes Centre
04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr
- Nîmes Ouest
04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr
- Perpignan
04 68 50 20 86 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr
- Pézenas
04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr
- Prades
04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr
- Sète
04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

- CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr
- CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr
- CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr
- CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr
- CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr
- CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr
- CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr
- CIO Figeac
05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr
- CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr
- CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr
- CIO Millau
cio.millau@ac-toulouse.fr
- CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr
- CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr
- CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr
- CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr
- CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr