

# Agent polyvalent de restauration

Le titulaire de ce CAP prend en charge sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux repas.

Ses activités sont diverses :

- En production cuisine, il réceptionne et entrepose des produits livrés ou les plats préparés, réalise des préparations culinaires simples froides et/ou chaudes avec des produits semi-élaborés (sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites, pâtes prêtes à l'emploi...). Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à la sécurité ; il conditionne (il peut les répartir en portions individuelles) et remet en température les plats cuisinés ;
- En service, il assure la mise en valeur de distribution et de vente, en disposant les plats et boissons sur les présentoirs ; il réapprovisionne les espaces de distribution et de vente ; il conseille le client et lui présente les produits à consommer sur place ou à emporter ; il prend leur commande, les sert et encaisse leurs paiements.
- En entretien, il nettoie et range la vaisselle, les équipements et remet en état 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 et vente 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...)

Métier accessible:

- Employé(e) de cafétéria
- 

## Programme

| Matières  | Horaire hebdomadaire   |                        |
|---|------------------------|------------------------|
|   | 1 <sup>ère</sup> année | 2 <sup>ème</sup> année |
| Français, Histoire, Géographie, Education civique | 4h                     | 4h                     |
| Mathématiques - sciences                          | 3h30                   | 3h30                   |
| Arts appliqués et cultures artistiques            | 2h                     | 2h                     |
| Langue vivante                                    | 2h                     | 2h                     |
| Prévention – santé- environnement                 | 1h                     | 1h30                   |
| Education physique et sportive                    | 2h30                   | 2h30                   |
| Enseignement technologique et professionnel       | 18h                    | 17h                    |

## Accès à la Formation

Après la classe de troisième (générale ou SEGPA).

## Descriptif des matières

- **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 ; étude des besoins et de l'équilibre alimentaire ; le comportement alimentaire (son évolution ; les erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles) ; 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, démarche qualité...
- **La gestion des stocks** ; les coûts et les prix de vente.
- **La prévention et la sécurité** : les principaux risques dans le secteur professionnel.

## Stages

15 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves scolarisés en lycée professionnel.

## Examen

### Unités professionnelles:

- Production de préparations froides et de préparations chaudes (dont Coef. 1 pour Prévention - santé - environnement) Coef.7
- Mise en place de la distribution et service au client, Coef. 5
- Entretien des locaux, des matériels, des équipements Coef. 5

### Unités d'enseignement général:

- Français et histoire-géographie - éducation civique Coef. 3
- Mathématiques – sciences physiques et chimiques, Coef. 2
- Education physique et sportive, Coef. 1

## Poursuites d'études possibles

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

### Exemples de poursuite d'études possibles :

- CAP services Hôteliers, CAP cuisine, CAP restaurant (en 1 an, poste CAP)
- Mention complémentaire (MC) Employé traiteur
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Brevet professionnel (BP) Cuisinier, BP Restaurant

## Pour en savoir plus ?

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/lyon](http://www.onisep.fr/lyon)
- [www.monsstageenlignre.fr/](http://www.monsstageenlignre.fr/)

Consultez les documents\* de l'ONISEP:

- Guides « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont également en ligne sur [www.onisep.fr/lyon](http://www.onisep.fr/lyon)

**Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).**

## Où se Former ?

Consulter les documents remis sur le stand RESTAURATION COLLECTIVE au mondial des métiers 2013 : liste des établissements de la région Rhône Alpes