



CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Ce CAP forme à la prise en charge de 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, sous la responsabilité d'une hiérarchie directe. En production, les produits ou les plats préparés sont réceptionnés et entreposés. Il s'agit d'assembler et de mettre en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il faudra ensuite conditionner et remettre à température les plats cuisinés. En service, on assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. On conseille la clientèle et présente les produits, puis on procède éventuellement à l'encaissement des prestations. En entretien, il faut nettoyer et ranger les ustensiles de production et les locaux. Supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle, font partie des contraintes de la profession.

LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Outre les enseignements généraux communs à tous les CAP (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques-sciences, EPS, prévention santé environnement, langue vivante) la formation comporte des enseignements technologiques et professionnels.

- Les élèves s'initient aux techniques de stockage, d'entretien, de service, de vente et de préparation de plats simples (salades composées, viandes en sauce, etc.).
- Les Sciences de l'alimentation traitent de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires, de leurs modes de conservation ainsi que de l'importance d'un bon équilibre alimentaire sur la santé.

Epreuves du domaine professionnel :

- Production de préparations froides et de préparations chaudes (coeff. 6)
- Mise en place de la distribution et service au client (coeff. 5)
- Entretien des locaux, des matériels et des équipements (coeff. 5)

Stages en entreprise

Sous statut scolaire la période de formation en entreprise est de 16 semaines.

LES DÉBOUCHÉS

Il ou elle exerce ses activités dans des établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

Exemple(s) de métier(s):
- employé(e) de restaurant

LES POURSUITES D'ÉTUDES

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé barman
Bac pro Commercialisation et services en restauration
Bac pro Cuisine

POUR EN SAVOIR +



LES ÉTABLISSEMENTS EN GUADELOUPE et les taux de pression

- A Saint-Claude, CFA de l'URMA *
- ◆ Pointe Noire, Section d'enseignement professionnel du lycée Pointe Noire
- ◆ Saint Martin, Lycée professionnel des îles du Nord

- ◆ Etablissement public
- Etablissement privé sous contrat
- A Apprentissage

■	moins de 1 candidat pour une place
■	de 1 à 3 candidats pour une place
■	au delà de 3 candidats pour une place
*	Non communiqué