



CAP

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION MULTI SPÉCIALITÉ

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le CAP Agent Polyvalent de Restauration forme des professionnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exercent leur métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire. Le titulaire de ce CAP, assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations. Qualités requises : rigueur, organisation, souci d'hygiène.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Sortir de classe de 3^e SEGPA.

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans dont 16 semaines de stage en entreprise qui donnent lieu à une évaluation prise en compte pour l'obtention du diplôme.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> - Français et histoire-géographie - Mathématiques et sciences - 1 langue vivante - Arts appliqués - Éducation physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> - Production de préparations froides et chaudes - Mise en place de la distribution au client - Entretien des locaux, des matériels et des équipements

POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Bac pro Cuisine ou service
- Vie active en restauration collective, ou restauration rapide