

## CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

### LES METIERS

Le titulaire du CAP agent polyvalent de restauration exerce son métier dans différents secteurs :

- services de restauration collective
- nouveaux services de restauration commerciale : sur place, à emporter, livraison à domicile
- entreprises de fabrication de plateaux confectionnés (transports aériens, ferroviaire.....)

Différentes fonctions sont possibles :

- Fonction de **production** : réception des marchandises, cuisson, mise en place
- Fonction de **service et de communication** : mise en valeur des produits, accueil, encaissement
- Fonction **d'entretien** : entretien des locaux, des équipements, lavage, rangement
- Fonction de **gestion de la qualité** : dans les activités de production, d'entretien

**Un comportement et une tenue adaptés aux règles d'hygiène et de sécurité sont exigés.**

### L'AFFECTATION

Après une classe de troisième. La demande d'orientation se fait dans l'établissement scolaire d'origine

### LES ETUDES

- Deux années d'étude
- En plus des matières professionnelles (**18H**), sont étudiés : le français et l'histoire-geo (**3,5H**), les mathématiques et les sciences physiques (**3,5H**), la vie sociale et professionnelle (**1H**), l'EPS (**2,5H**), une langue vivante (**2H**) et l'art appliqué (**2H**)
- L'examen se déroule sous forme de contrôle en cours de formation
- Des périodes de formation en milieu professionnel sont obligatoires : **7** semaines en première année et **8** semaines en deuxième année

### POURSUITE D'ETUDES

Le CAP débouche sur l'emploi mais une poursuite est envisageable en Mention Complémentaire Traiteur

### EQUIPEMENT ET TENUE

La région Languedoc Roussillon fournit en première année la tenue de travail et le matériel, elle fournit chaque année les manuels d'enseignement général, ceux des matières professionnelles restant à la charge de l'élève.