

# CAP Restauration

## Admission.

### Niveau :

A l'issue d'une classe de 3ème de tous types (DP3, DP6, SEGPA, insertion, technologique, générale)  
Les vaccinations sont obligatoires pour suivre la formation.

### Qualités souhaitées :

- Avoir une bonne santé physique.
- Avoir le sens de l'accueil et du contact : être souriant, de bonne humeur et de bonne nature.
- Avoir le sens du travail en équipe : avoir bon esprit, prendre des initiatives et avoir l'esprit de collaboration et d'entraide spontanée.
- Aimer le concret : le travail en atelier de cuisine.
- Etre dynamique tout en étant calme et posé.

## Formation.

### Objectifs :

**Le titulaire du CAP Agent Polyvalent de Restauration** est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

- Assurer des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur de plats simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et la sécurité.
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente et réapprovisionnement au cours du service.
- Assurer des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.
- Conseiller le client et lui présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- Procéder éventuellement à l'encaissement des prestations.

### Qualités à acquérir au cours du CAP :

- Manipulation de matériels professionnels.
  - **Sens de la réalisation** : c'est la marche en avant qui est réalisée à partir de la réception des marchandises jusqu'à la remise au consommateur des plats en passant par la remise en état des locaux.
  - **Organisation dans le temps et dans l'espace** :
    - Etre ponctuel.
    - Avoir le sens de l'organisation.
    - Avoir le sens de la synchronisation.
  - **Hygiène** : respect des mesures.
  - Plaisir du goût, des saveurs, des épices et parfums, de la présentation des plats.
- Que ce soit bon et agréable...**

## Horaires, Contenu :

**La formation comprend 15 semaines de stage :**

- 7 semaines en 1ère année,
- 8 semaines en 2ème année.

<b>Matières</b>	<b>1<sup>ère</sup> année</b>	<b>2<sup>ème</sup></b>
<b>Enseignement général :</b>		
Français	3 h.	3 h
Histoire géographie	1 h.	1 h
Mathématiques	2 h.	2h.
Sciences physiques	2 h.	2 h.
PSE	1 h.	1 h
Education Physique et Sportive	3 h.	2 h
Anglais	1 h.	1 h
Education esthétique	1 h.	1 h
<b>Enseignement professionnel :</b>		
EPI - Production de préparations froides et chaudes	4 h.	4 h.
EP2 - Mise en place de la distribution	3 h.	2 h 30.
EPS - Entretien des locaux, des matériels, des équipements	3 h.	3 h.
Connaissance des milieux professionnels	4 h.	5 h.
Microbiologie	3 h.	3 h.
Sciences de l'alimentation	1 h.	2 h.

## Examen.

### Liste des domaines :

- **Domaine professionnel :** Évaluation en milieu professionnel et en milieu scolaire.
- **Domaines généraux :**

<b>Matières</b>	<b>Co</b>	<b>Form</b>	<b>Durée</b>
<b>Domaine professionnel :</b>			
EPI - Production de préparations froides et de préparations chaudes	6	C.C.F	-
	5	C.C.F	-
EP2 - Mise en place de la distribution et service au client	5	C.C.F	-
EP3 - Entretien des locaux, des matériels, des équipements			
<b>Domaines généraux :</b>			
EG1 - Expression française	2	C.C.F	2 h.
EG2 - Mathématiques, sciences physiques	2	.	2 h.
EG3 - Vie sociale et professionnelle	1	C.C.F	1 h.
EG4 - Education physique et sportive	1	.	-
Epreuve facultative de langue vivante étrangère	-	C.C.F	0 h. 20

**C.C.F.** = Contrôle en cours de formation ; **P.E.** = Ponctuelle Écrite ; **P.O.** = Ponctuelle Orale

## Débouchés

**Poursuite d'études :** formations par alternance dans l'hôtellerie et la cuisine.

### Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP Agent Polyvalent de Restauration exerce son métier essentiellement dans les nouvelles formes de restauration commerciale :

- Restauration en libre-service (cafétéria),
- Restauration rapide (vente au comptoir, sandwicherie, hamburgers...),
- Restauration à thème.

L'expérience professionnelle et les aptitudes professionnelles permettent au titulaire du CAP Agent Polyvalent de Restauration d'accéder à des postes de plus larges responsabilités. La ville d'Aix-en-Provence est un site touristique privilégié. L'Office de Tourisme de cette ville annonce un chiffre de 800 000 visiteurs par an. A partir de là, la restauration rapide connaît un grand essor (105 entreprises recensées ce jour par la chambre de commerce dans la ville d'Aix-en-Provence sur les 859 installées sur le seul département des Bouches-du-Rhône). Elle constitue un réseau d'entreprises où les élèves d'un CAP Agent Polyvalent de Restauration pourront trouver facilement un emploi.

### **Lycée des Métiers CELONY**

**Communication, Commerce et Services à la Personne**  
4 bis avenue de Lattre de Tassigny-13090 AIX-EN-PROVENCE  
Tél. 04.42.23.59.65 – Fax. 04.42.21.75.45 Email : cpe@lyceecelony.com

[www.lyceecelony.com](http://www.lyceecelony.com)

**Accès aux Personnes à Mobilité Réduite**