

Lycée de Chamalières



Le C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration

Le titulaire du CAP exerce son métier dans des établissements de production culinaire et / ou de distribution alimentaire.

Ses activités sont diverses :

- En cuisine, il prépare des plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites. Il réceptionne et stocke les aliments et les mets préparés à l'avance, vérifie leur qualité. Il peut les répartir en portions individuelles, les entreposer au froid.

- En service, il dispose les plats et boissons sur les présentoirs, réapprovisionne les espaces de distribution ou de vente et affiche le prix des produits. Il entretient les locaux et les équipements, lave et range la vaisselle.

- En commerce, il conseille les clients et leur présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il prend leurs commandes, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.

Qualités requises

Intérêt pour la filière hôtelière, aptitude à communiquer, capacité de travail en équipe.

Poursuites d'études

Le CAP débouche sur la vie active.

Cependant les élèves avec un très bon dossier peuvent éventuellement continuer leurs études post CAP en préparant :

- un bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- un bac professionnel Cuisine
- un bac professionnel Service de proximité et vie locale
- un bac professionnel Hygiène et environnement

Lycée Général et Technologique, Lycée des Métiers
de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalieres.fr
Tél. : 04.73.31.74.50



RENTREE 2017



Lycée de Chamalières



Le C.A.P. Agent polyvalent de Restauration

Condition d'accès :

Tout candidat doit remplir le dossier réglementaire d'orientation de 3^{ème} remis par l'établissement d'origine.

Après décision de la commission d'affectation, chaque élève admis recevra une notification et le dossier d'inscription. Il devra accuser réception de la décision par retour du courrier.

En l'absence de cette confirmation l'élève sera considéré comme démissionnaire.

Recrutement réservé prioritairement aux élèves de SEGPA

Trousseau

Il est demandé à chaque élève :

- Une tenue professionnelle de service et de cuisine (160 euros), financée entièrement par le Conseil Régional d'Auvergne Rhône Alpes via la Carte de lycéen.
- Deux cadenas à clef (pas de cadenas à code)
- La mallette de couteaux, propriété du lycée est prêtée pour la durée de la formation. Elle doit être rendue dans son intégralité en fin de cursus d'études au lycée. Les pièces manquantes seront facturées.

Programme d'enseignement

Enseignements techniques 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.).

Sciences de l'alimentation :

Traitement 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.

Enseignement Professionnel	2nde CAP	Term CAP
Ens Prof	11,5	11,5
Fr Co interv	1,5	1,5
Maths Sc co interv	1,5	1,5
Chef œuvre	3	3
PSE	1,25	1,25
Eco gestion		

Enseignements généraux	2nde CAP	Term CAP
Fr HG EMC	1,5	1,5
EMC	0,5	0,5
Maths Sc	1,5	1,5
LVA	1,5	1,5
LVB		
AA	1	1
EPS	2,5	2,5

Lycée Général et Technologique, Lycée des Métiers
de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalieres.fr
Tél. : 04.73.31.74.50



RENTREE 2017