



Information Filière

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 leur commande, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.

Qualités requises

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

Poursuite d'études

Le CAP débouche sur la vie active.

Cependant les élèves peuvent éventuellement continuer leurs études en préparant :

- un BEP Bioservices, dominante agent technique d'alimentation ;
- un BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie ;
- une MC Employé traiteur ;
- une MC Employé barman ;
- un bac pro Restauration ;
- un bac pro hygiène et environnement.

**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme**

Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceede-chamalieres.fr





Infos pratiques

Le C.A.P. Agent polyvalent de Restauration

Condition d'accès

Tout candidat doit remplir le dossier réglementaire d'orientation de 3ème remis par l'établissement d'origine. Sans ce dossier, la candidature ne sera pas examinée par la commission départementale (Inspection Académique) qui se tient courant juin et décide de l'admission.

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.

Trousseau

Il est demandé à chaque élève :

- Un tenue professionnelle (tenue de service environ 110 euros – la tenue de cuisine sera financée par le Conseil Régional environ 100 euros)
- Un 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 votre cursus d'études au lycée. Les pièces manquantes sont facturées (mallette de couteaux environ 140 € TTC).

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.



**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme**

Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalieres.fr

