

CAP Agent Polyvalent de Restauration



Unité de Formation par Apprentissage Lycée Placide Courtoy HAUTMONT

Le métier

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateau-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

La formation

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Le nombre d'heures de cours est moins important que dans le système scolaire classique.

Enseignement général : 506 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 414 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF).

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

UFA du Lycée Placide COURTOY
Rue Placide Courtoy – BP 50129
HAUTMONT

59618 MAUBEUGE CEDEX
Contacter le Chef de Travaux

Tél. : 03.27.63.63.57

Mail : ufa.courtoy@ac-lille.fr

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)
Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Le rythme de l'alternance

**2 jours en centre de formation,
3 jours en entreprise**

Les débouchés à l'issue de la formation

Le CAP conduit directement à la vie active. Cependant les élèves peuvent éventuellement continuer leurs études en préparant une mention complémentaire (MC) ou, avec un très bon dossier, en bac pro.

Poursuite d'études possibles :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration



cfa.ac-lille.fr