

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



Contexte professionnel

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou alimentaire, dans des services de restauration collective, rapide (vente au comptoir, vente à emporter), en libre service (cafétéria)...

Les bases du métier reposent sur la préparation, l'assemblage, et la mise en valeur de mets simples. Les titulaires de ce CAP participent également à la mise en place des espaces de distribution ou de vente.

Formation

Durée : 2 ans

Enseignement général : 406h/an

Enseignement professionnel : 551h/an

- Fabrication culinaire
- Entretien des locaux de cuisine et du matériel
- Conditionnement, distribution
- Gestion de production (GPAO), démarche qualité (HACCP)
- Microbiologie, sciences de l'alimentation

Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel : 87h/an

Périodes de formation en milieu professionnel

Les périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont déterminantes pour l'obtention du diplôme. La durée de la P.F.M.P. est de 16 semaines réparties sur les 2 années de formation. Ces périodes permettent à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences techniques en situation réelle.

Public visé

Élève sortant de SEGPA
Élève sortant de 3^{ème}
Élève sortant de seconde (réorientation)

Qualités demandées

Motivation pour la cuisine
Soin, propreté, hygiène
Organisation
Dextérité
Goût pour le travail en équipe