

CAP Agent Polyvalent de Restauration

Certificat d'aptitude Professionnelle préparé en 2 ans en apprentissage

Conditions d'admission

- ✓ Avoir 16 ans et plus
- ✓ Avoir moins de 26 ans
- ✓ Signer un contrat d'apprentissage avec une société de restauration collective

LES ENSEIGNEMENTS

Formation théorique

• Domaine général et professionnel

- ✓ Au lycée : 910 heures sur les 2 ans
 - . 12 semaines de présence la 1^{ère} année de CAP
 - . 13 semaines de présence la 2^e année de CAP
- Un planning de formation à l'UFA (Unité de Formation en Apprentissage) est fourni en septembre.
- Entraînements à l'examen.
- Tutorat – Bilans – Evaluations
- Semaine de révisions

Formation en milieu professionnel

- ✓ L'UFA est en relation avec des partenaires professionnels. Il met en rapport les candidats avec les employeurs intéressés.
- ✓ L'apprenti signe un contrat d'apprentissage avec une société de restauration pour deux ans.
Il est rémunéré sur la base d'un pourcentage du SMIC.

LES QUALITES REQUISES

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Le sens de l'accueil et du service ⇒ Le sens du soin et de l'hygiène | <ul style="list-style-type: none"> ⇒ La capacité d'adaptation aux situations concrètes ⇒ Le sens du travail en équipe. |
|---|--|

LES COMPETENCES A ACQUERIR

- ⇒ Recevoir et préparer les denrées
- ⇒ Réaliser des cuissons préalables ou de finition
- ⇒ Conditionner en vue d'une distribution différée
- ⇒ Accueillir, informer le client
- ⇒ Entretien locaux et matériels
- ⇒ Fournir un service de qualité
- ⇒ Etre rapide dans la réalisation des tâches.

LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire du CAP Agent Polyvalent de Restauration peut travailler dans :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> . la restauration collective . la restauration rapide | <ul style="list-style-type: none"> . les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés . les cuisines centrales |
|--|---|

L'employé technique de restauration est un professionnel qualifié et compétent.

