

CAP

Agent polyvalent de restauration

AGENT/E POLYVALENT/E DE RESTAURATION

L'agent/e de restauration sait préparer, mettre en portion, emballer, conserver et servir des plats cuisinés simples. Il nettoie les locaux, le matériel et la vaisselle. Selon l'endroit où il travaille, il conseille le client, le sert et encaisse son règlement. Il sait faire plusieurs choses : il est polyvalent.

L'agent/e de restauration travaille dans la **restauration collective**, la **restauration rapide** et la restauration en libre service, comme les cafétérias. Il peut aussi être employé dans les entreprises de fabrication de plateaux repas.

L'agent/e de restauration travaille debout. Dans la restauration rapide et la restauration en libre service, le rythme et l'ambiance de travail peuvent être stressants. Il faut travailler vite et garder le sourire.

LA FORMATION

Les élèves apprennent à cuisiner des plats simples : salades composées, viandes en sauce...

Ils étudient aussi les sciences de l'alimentation : les aliments et leur rôle sur la santé, l'importance d'une alimentation équilibrée...



Les cours d'hygiène et de sécurité sont importants dans cette formation. Les élèves reçoivent des cours de microbiologie appliquée : ils étudient les microbes et les risques de **contamination** pendant la préparation des aliments et le service.

Il y a aussi des cours de français, d'histoire-géographie, de langue vivante, de **vie sociale et professionnelle**, d'éducation physique et sportive, d'expression artistique.

Le CAP est le certificat d'aptitude professionnelle. C'est un diplôme professionnel. Cela signifie que pendant deux ans, les élèves apprennent un métier, un peu en classe, en entreprise et beaucoup en atelier. Le CAP permet d'entrer dans la vie professionnelle.



LE DICO...



La restauration collective

comprend les cantines des entreprises, des établissements scolaires, des hôpitaux, des centres de loisirs...

La restauration rapide

comprend les fast-food, les boulangeries...

La contamination

est la transmission, d'une maladie par exemple.

La vie sociale et professionnelle

est une nouvelle matière pour les élèves de collège. Elle porte sur la santé, l'environnement, la consommation, la vie en entreprise...



Vous voulez vérifier vos connaissances sur ce diplôme ?
Tournez vite la page et faites le jeu-test

OÙ ET COMMENT PRÉPARER LE CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION ?

Le CAP Agent polyvalent de restauration se prépare dans plusieurs lycées professionnels de l'Aisne, l'Oise et la Somme.



Au lycée professionnel, la formation se déroule à l'atelier et en classe. Elle est complétée par des stages en entreprise, de 15 semaines pour ce CAP. Ces stages permettent aux élèves d'avoir une première expérience professionnelle.

Si le CAP Agent polyvalent de restauration vous intéresse, vous pouvez aussi vous informer sur le CAP Maintenance et hygiène des locaux, le CAP Assistant technique en milieux familial et collectif, le CAP Services hôteliers et sur le CAP Services en brasserie-café.

N'hésitez pas à rencontrer le/a conseiller/ère d'orientation-psychologue de votre collège.

POUR SUIVRE CETTE FORMATION

Mieux vaut :

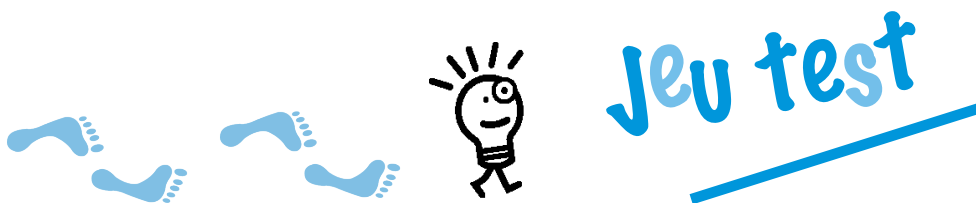
- Etre vif, poli et aimer les contacts
- Ne pas avoir d'allergies aux produits de nettoyage
- Etre sensible à la propreté et à l'hygiène

A SAVOIR

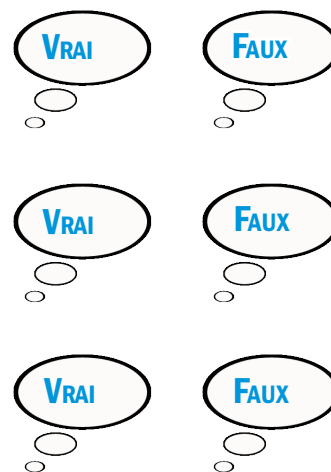


En restauration collective, la cuisine est souvent une cuisine d'assemblage. Pour préparer leurs plats, les cuisiniers assemblent des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés cuits, viandes précuites...

Le secteur de l'hôtellerie-restauration recrute. Dans la restauration rapide et la restauration en libre-service, les embauches se font souvent à temps partiel.



1. Les élèves en CAP Agent polyvalent de restauration apprennent uniquement à préparer des plats cuisinés simples.
2. L'agent/e polyvalent/e de restauration doit avoir le souci de la propreté et de l'hygiène.
3. Pouvez-vous citer des exemples d'établissements de restauration rapide ou de libre-service ?



RÉPONSES
1 - C'est faux. Lisez bien la rubrique formation. Les élèves étudient aussi les sciences de l'alimentation, la microbiologie appliquée, etc.
2 - C'est vrai. La propreté et l'hygiène sont très importantes dans ce métier car un plat contaminé peut rendre malades les personnes qui le mangent.
3 - Il y a beaucoup d'établissements de ce type. On les trouve dans les villes, dans les galeries marchandes des grandes surfaces, etc.