

CAP



Agent polyvalent de restauration

POUR QUI ?

Tu es poli.e, attentif.ve, organisé.e et sensible à l'hygiène
Tu es soigné.e, tu as une bonne résistance physique

Ce CAP permet d'accéder directement à un métier en 2 ans.

Il peut également mener à une poursuite d'études

Plateau technique



Mise en place des préparations réalisées pour la vente

Exemple de préparation



QUELS ENSEIGNEMENTS ?

Enseignements professionnels

Théoriques et pratiques en lien avec des situations professionnelles : 18 h par semaine

➤ Production culinaire

Réaliser des préparations chaudes et froides, apprendre à servir et à vendre des préparations réalisées

➤ Service et distribution

Apprendre à servir et à vendre les plats cuisinés

➤ Entretien des locaux et des équipements

Apprendre les techniques de nettoyage professionnelles

➤ Connaissance des milieux professionnels

Comprendre le secteur de la restauration

➤ Microbiologie appliquée

Comprendre les mesures d'hygiène à adopter dans le métier

➤ Sciences de l'alimentation

Etudier les aliments et les produits alimentaires...

Formation en milieu professionnel : 15 semaines sur les 2 ans
Formation au diplôme de Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignements généraux

Mathématiques, physique-chimie, français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, éducation physique et sportive, langue vivante, arts appliqués, prévention santé et environnement

OÙ EN ALSACE ?



Bas-Rhin

Lycée Siegfried HAGUENAU
EREA ILLKIRCH
Lycée Camille Schneider MOLSHEIM
Lycée privé Ste Thérèse OERMINGEN
Lycée Jules Verne SAVERNE
Lycée Aristide Briand SCHILTIGHEIM
Lycée Schweisguth SELESTAT

Haut-Rhin

Lycée Henner ALTKIRCH
Lycée Blaise Pascal COLMAR
Lycée Storck GUEBWILLER
Lycée Rebberg MULHOUSE
Lycée Louise Weiss SAINTE MARIE AUX MINES
Lycée Pointet THANN
Lycée Zurcher WITTELSHEIM
Lycée privé Don Bosco WITTENHEIM

ET APRÈS ?

Insertion directe

Agent polyvalent en restauration collective, restauration rapide ou à thème (pizzeria, crêperie...)

Poursuite d'études :

- **Spécialisation dans d'autres CAP** (en 2 ans) : CAP Services hôteliers, CAP Cuisine, CAP Employé de vente spécialisé, CAP Petite enfance, CAP Agent technique en milieu familial et collectif, CAP Agent de sécurité (en 1 an)
- **Mention complémentaire** (en 1 an) : MC Employé traiteur, MC Barman
- **Bac pro** (en 3 ans) : Bac pro Commercialisation et service en restauration, Bac pro Cuisine, Bac pro Hygiène propreté stérilisation

Le saviez-vous ?

Il s'agit d'un secteur en pleine expansion.