



# CAP

## AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Durée de la formation : 2 ans

### ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

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 plateaux-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.

### RYTHME DE L'ALTERNANCE

Selon la période de l'année :

- Semaines en alternance et en entreprise
- 4 semaines de stage dans une structure complémentaire

### RECRUTEMENT

- Après la troisième

## CONTENU DE LA FORMATION

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français et Histoire – Géographie
- Mathématiques Sciences
- Éducation Physique et Sportive

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production de préparations
- Distribution et service au client
- Entretien des locaux, matériels et équipements
- Prévention Santé Environnement

### DÉBOUCHÉS

Ce CAP débouche sur la vie active.

Cependant il est éventuellement possible de continuer les études en préparant une mention complémentaire ou, avec un très bon dossier, un Bac pro.

### POURSUITE D'ETUDES

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

#### UNITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA) PROPOSANT CETTE FORMATION

Lycée Professionnel du Premier Film  
14, rue du 1<sup>er</sup> film  
69008 LYON  
Tél. : 04 78 76 54 70  
<http://www2.ac-lyon.fr/etab/lycees/lyc-69/1erfilm>  
<http://1er-film.elycee.rhonealpes.fr/>



**PLUS D'INFOS**  
<http://cfa.ac-lyon.fr/site>

