



# Agent polyvalent de restauration



Le CAP, certificat d'aptitude professionnelle, est un diplôme professionnel qui conduit à un métier. Il se prépare en 2 ans après la 3e, au lycée professionnel ou au centre de formation d'apprentis-es (CFA).

## Le métier

Le ou la titulaire de ce diplôme travaille surtout dans la restauration rapide ou collective.

Son travail consiste à réaliser et à servir des plats simples, à partir de produits déjà prêts. Il ou elle peut avoir à remettre les produits en rayon, informer et servir la clientèle, encaisser son règlement. Le nettoyage des locaux, du matériel et de la vaisselle fait aussi partie de ses activités.

C'est un métier qui s'exerce debout, où il faut être rapide, dynamique et aimable avec la clientèle.

## LA FORMATION

Les élèves apprennent à cuisiner des plats simples : salades composées, quiches... Ils ou elles étudient les sciences de l'alimentation : les aliments et leur rôle sur la santé, l'importance d'une alimentation équilibrée...

La formation comprend des cours sur l'étude des microbes et les risques de contamination pendant la préparation des aliments et le service.

Les élèves apprennent à travailler en toute sécurité.

La formation comprend aussi des cours de français, de mathématiques, d'histoire-géographie, de langue vivante, d'éducation physique et sportive, d'arts appliqués et cultures artistiques, de *prévention santé environnement*.



© - Brigitte Gillet de la Londe / ONISEP

## Témoignages

### **Bastien, en 2<sup>e</sup> année de CAP**

Nous sommes formés à la production des plats chauds et froids, au service et à l'entretien des locaux. On apprend, entre autres, à dresser une table, à respecter les temps de cuisson, à encaisser une commande et à nettoyer notre plan de travail. Le respect des normes d'hygiène est très important.

(Source : Onisep Nice)

### **Christelle Ratero, professeure de biotechnologies**

C'est un CAP qui prépare les élèves à travailler dans le secteur de la cuisine collective, et non dans la restauration gastronomique. A l'issue de leur CAP, les élèves trouvent facilement du travail.

Retrouvez Christelle Ratero sur <http://oniseptv.onisep.fr>



**Polyvalent** : on dit d'une personne qu'elle est polyvalente quand elle sait faire plusieurs choses.

La **restauration collective** : les cantines des entreprises, des établissements scolaires, des hôpitaux, ... La restauration rapide : les fast-food, les sandwicheries...

La **contamination** est la propagation, la transmission, d'une maladie par exemple.

Les cours de **prévention santé environnement** portent sur la santé, la consommation, la recherche d'emploi, la prévention des risques professionnels...



### À SAVOIR !

En restauration collective et rapide, la cuisine est souvent une cuisine d'assemblage. Pour préparer leurs plats, les cuisiniers ou les cuisinières assemblent des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés cuits, viandes précuites... C'est un secteur qui recrute.

### Où et comment préparer ce CAP ?

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

- Au lycée professionnel, la formation se déroule à l'atelier et en classe. Elle est complétée par des stages en entreprise, de 14 semaines pour ce CAP. Ces stages permettent aux élèves d'avoir une première expérience professionnelle.
- L'apprenti-e apprend son métier dans une entreprise et suit des cours au centre de formation des apprentis-es (CFA). Il-elle est rémunéré-e. Pour devenir apprenti-e, il faut trouver une entreprise et signer un contrat de travail.

**N'hésitez pas à rencontrer le conseiller ou la conseillère d'orientation-psychologue de votre collègue.**

### Pour suivre cette formation

#### Mieux vaut :

- > Etre en bonne forme physique
- > Etre rapide et aimer les contacts
- > Ne pas avoir d'allergies aux produits de nettoyage
- > Etre sensible à la propreté et à l'hygiène

## Jeu test



### Je vérifie mes connaissances

1 Les élèves en CAP Agent polyvalent de restauration apprennent uniquement à préparer des plats cuisinés simples.

VRAI

FAUX

2 C'est un métier où il faut avoir le souci de la propreté et de l'hygiène.

VRAI

FAUX

3 Pour exercer le métier d'employé-e de restauration, il faut une bonne résistance physique. .

VRAI

FAUX

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-C'est vrai. C'est un métier qui s'exerce debout, où il faut être rapide, dynamique et souriant-e avec la clientèle.