

# Agent-e polyvalent-e de restauration

Le-a titulaire de ce CAP assure la préparation des repas, sous l'autorité d'un-e responsable, dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux repas.

Ses activités sont diverses :

- **En cuisine**, il-elle prépare des plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites...il-elle réceptionne et stocke aliments et mets préparés à l'avance, vérifie leur qualité. Il-elle peut les répartir en portions individuelles, les entreposer au froid.
- **En service**, il-elle dispose les plats et boissons sur les présentoirs, réapprovisionne les espaces de distribution ou de vente et affiche le prix des produits. Il-elle entretient les locaux et les équipements, lave et range la vaisselle.
- **En commerce**, il-elle conseille les clients et leur présente des produits à consommer sur place ou à emporter. Il-elle prend leur commande, les sert et encaisse éventuellement leurs paiements.

Il-elle doit pouvoir supporter un rythme de travail rapide et la station debout tout en restant agréable avec la clientèle.

## Débouchés

Il-elle exerce son métier dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire :

- Service de restauration collective (cantines des hôpitaux, des entreprises, des écoles...)
- Nouvelles formes de restauration commerciales (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile...)
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (pour le train, l'avion...)

### Métier accessible :

- Employé-e de restaurant

## Accès à la formation

Après la troisième.

## Statistiques

Les années précédentes, en Nouvelle Calédonie, il y a eu plus de places que de demandes dans cette formation

## Programme

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie-éducation civique	4h	4h
Mathématiques - sciences	3h30	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h
Prévention - santé - environnement	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Enseignement technologique et professionnel	18h	17h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

## Descriptif des matières

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- **La microbiologie appliquée** : groupes microbiens ; agents antimicrobiens ; biocontaminations en restauration et en service : leur origine, leur prévention et leur traitement...
- **Les sciences de l'alimentation** : étude des produits alimentaires et de leur qualité nutritionnelle ; des besoins et de l'équilibre alimentaire ; du comportement alimentaire (son évolution ; les erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles) ; l'étude de la toxicologie et de la parasitologie alimentaires...
- **L'entreprise du secteur de la restauration** : son fonctionnement, l'organisation de la production et de la distribution.
- **La gestion des stocks** ; les coûts et les prix de vente.
- **La prévention et la sécurité** : les principaux risques dans le secteur professionnel.

- Brevet professionnel (BP) Cuisinier
- BP Restaurant

## Où se former en Nouvelle Calédonie ?



- **En lycée public :**
  - ALP de Koné
- **En lycée privé :**
  - LP Johanna Vakié, Houaïlou

## Stages



15 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

## Examen



### Unités professionnelles :

- Production de préparations froides et de préparations chaudes, coeff. 7 (dont coeff. 1, pour Prévention - santé - environnement)
- Mise en place de la distribution et service au client, coeff. 5
- Entretien des locaux, des matériels, des équipements, coeff. 5

### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire-géographie - éducation civique, coeff. 3
- Mathématiques – sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

## Poursuites d'études



Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

### Exemples de poursuite d'études :

- Mention complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Employé barman
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Hygiène et environnement

### CAP Agent polyvalent de restauration

Reproduction même partielle interdite sans autorisation et indication de la source. ONISEP Picardie

**en savoir +**

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)

**Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP »
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT »
- Fiches métiers

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO) de Nouméa :  
10, rue Georges Baudoux  
Tel (687) 27.53.28      [www.cio@ac-noumea.nc](mailto:www.cio@ac-noumea.nc)

**N'hésitez pas à rencontrer un-e conseiller-ère d'orientation-psychologue.**