

# CAP Agent Polyvalent de Restauration par la voie scolaire



## LA FORMATION

Ce cycle est ouvert aux élèves de classes SEGPA, 3ème d'insertion et éventuellement 3ème technologique des collèges

• **Les disciplines professionnelles** (18 heures hebdomadaires) :

- microbiologie,
- sciences de l'alimentation,
- techniques de production culinaires,
- techniques de distribution et de services,
- techniques d'entretien.

• **Les disciplines générales** : (14 heures hebdomadaires) :

- français,
- histoire-géographie,
- mathématiques sciences physiques,
- 1 langue vivante (allemand, anglais, ou turc),
- EPS,
- Arts Appliqués

• **Des stages en entreprises** : 16 semaines :

- 8 semaines en Seconde
- 8 semaine en Terminale

Ces périodes de formation en entreprise permettent de mettre en évidence la facilité d'adaptation des élèves et leur capacité à s'intégrer dans une équipe. Elles rendent possible la mise en pratique des connaissances acquises, des compétences et savoir-faire.



## LE DIPLÔME

Cette formation demande une bonne résistance physique et un goût pour les activités très concrètes.

• **Qualités requises** : créativité, esprit d'équipe, esprit d'initiative et adaptabilité, sens des contacts humains et des relations, travail en autonomie

• **Emplois** : agent de service dans des établissements collectifs, restauration collective et distribution de repas ; tourisme, hôtellerie, nouvelles formes de restaurations commerciales, entreprises de fabrication de plats conditionnés.



## LA POURSUITE D'ÉTUDES

Une poursuite des études est envisageable en Baccaauréat Professionnel restauration, Mentions Complémentaires Employé traiteur ou Employé Barman