

L'avenir...

Poursuite d'études

- autre CAP
- bac professionnel (très bon niveau)

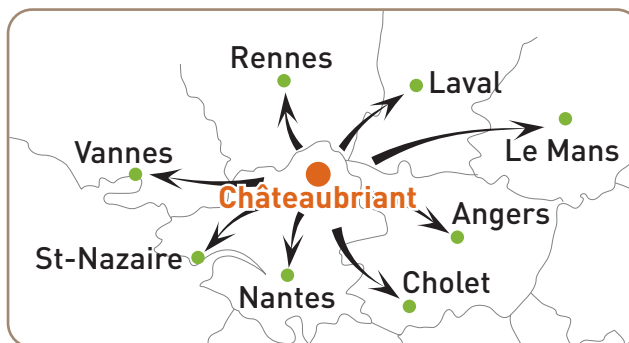
Débouchés

services de restauration collective. dans les structures publiques, privées, associatives relevant :

- du secteur des administrations et des entreprises
- du secteur de la santé (hôpitaux, cliniques, établissements pour personnes âgées...)
- du secteur scolaire et universitaire ...
- nouvelles formes de restauration commerciale (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile)
- restauration en libre service (cafétéria.....)
- restauration rapide (vente au comptoir, en conditionnements jetables) : sandwicherie, viennoiserie, hamburgers...
- restauration à thèmes (crêperie, pizzeria)



Le Lycée polyvalent M^oquet-Lenoir se situe au cœur d'une région qui a une forte identité et se caractérise à la fois par ses activités commerciales, agricoles et industrielles. Par la variété de ses formations, le lycée polyvalent est un acteur important de la vie locale et répond à nombre des besoins de la population et de l'économie locale. Les formations d'enseignement général conduisent aux bacs ES, L ou S. Et les bacheliers profitent d'un vaste choix de centres universitaires pour poursuivre à Nantes, Angers, Rennes ou Saint-Nazaire. Le lycée offre un vaste choix de formations professionnelles de niveaux différents CAP, BAC Pro ou BTS (2 ans après le bac) dans les domaines variés : commerce, restauration, métallurgie, réparation automobile, conduite routière. Le Lycée mène une politique d'ouverture européenne à tous les niveaux : projets COMENIUS (avant le bac) ERASMUS (après le bac) et place ses élèves volontaires en stage à l'étranger.



**Lycée Polyvalent
Guy MÔQUET - Étienne LENOIR**
Rue de l'Europe - 44146 CHATEAUBRIANT
Tél. 02 40 81 56 56



CAP

agent polyvalent de restauration



Définition

Le titulaire du CAP Agent polyvalent de restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.

Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

Secteurs d'activités

Le titulaire du CAP Agent polyvalent de restauration exerce son métier dans différents secteurs :

- services de restauration collective et commerciale

Le saviez-vous ?

les qualités requises

- grande rigueur au niveau de l'hygiène : soin et minutie
- bonne résistance physique
- qualité relationnelle (pour le service)
- bonne résistance physique
- dynamisme

PUBLIC CONCERNÉ :

Cette formation s'adresse à des élèves de 3^e segpa et 3^e MDP6

EMPLOIS CONCERNÉS :

- agent polyvalent de restauration collective

Objectifs

- entretien des locaux
- préparation des repas
- respect des règles d'hygiène
- relation clientèle



Enseignement général

- français
- anglais
- mathématiques
- sciences
- arts appliqués
- histoire-géographie
- éducation civique
- éducation physique

Enseignement professionnel

- techniques culinaires
- entretien des locaux
- connaissances des milieux professionnels
- sciences de l'alimentation
- microbiologie
- prévention santé environnement

Formation en milieu professionnel

- 1^{re} année: 8 semaines (2 x 4 semaines)
- 2^e année: 8 semaines (2 x 4 semaines)

Lieux de stage :

- restauration collective: administrations, entreprises, hôpitaux, établissements scolaires
- restauration commerciale: restauration rapide pizzerias, cafétérias