

Agent Polyvalent de Restauration



CAP

Certificat d'Aptitudes Professionnelles

Diplôme d'État



Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Niveau 3 ^{ème}	Dossier + Entretien	Certificat d'Aptitudes Professionnelles

OBJECTIF

L'objectif du CAP est de former des futurs employés polyvalents dans le secteur des collectivités ou des productions culinaires industrielles qui lui permettront d'assister l'équipe dans toutes les tâches liées à la production culinaire.

MISSIONS / COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Les missions suivantes pourront être remplies :

- Réalisation de techniques de productions culinaires simples et d'assemblage ;
- Application des processus stricte d'hygiène ;
- Adaptabilité au poste de travail en cuisine ;
- Polyvalence en service.

PROGRAMME DE FORMATION (2 ans)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

TECHNIQUES DE PRODUCTION CULINAIRE

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Production culinaire
- Distribution de la production

TECHNOLOGIE CULINAIRE

- Vocabulaire de la cuisine
- Préparations de base
- Produits semi élaborés
- Le matériel
- Procédés de conservation

SCIENCES APPLIQUÉES

- Biochimie des aliments
- Hygiène alimentaire
- Nutrition
- La démarche HACCP

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

FRANCAIS

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 – ANGLAIS

HISTOIRE GEOGRAPHIE - EDUCATION CIVIQUE

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

MATHEMATIQUES - SCIENCES

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
EP1 Production de préparations froides et chaudes	Pratique	4h	6
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	Pratique	2h	5
EP3 Entretien des locaux, des matériels et des équipements	Pratique	3h	5
EG1 Français	Écrit	2h	2
EG2 Mathématiques / Sciences – Physiques	Écrit	2h	2
EG3 Vie sociale et professionnelle	Écrit	1h	1
EG4 Langue vivante optionnelle	Oral	20 min	1

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

QUALITÉS ET APTITUDES

Respect de la hiérarchie, dynamisme, disponibilité, adaptabilité, curiosité, capacité à travailler en équipe.

FORMATION

Statut :

- Contrat de Professionnalisation / Contrat d'Apprentissage Monégasque ;
- Formation initiale ;
- Période de Professionnalisation / Emploi d'Avenir ;
- Formation professionnelle continue (Plan de formation, Congé Individuel de Formation (CIF), Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), Compte Personnel de Formation).

Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours en centre de formation par semaine ;
- Stage : minimum de 16 semaines.

MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine collective
- Cuisinier de collectivité
- Agent polyvalent de restauration commerciale

Et après ?

Vous pourrez...

- Poursuivre vers un CAP cuisine ou un Baccalauréat professionnel
- Occuper l'un des métiers visés