

# CAP



## Agent polyvalent de restauration

### POUR QUI ?

Tu es poli.e, attentif.ve, organisé.e et sensible à l'hygiène  
Tu es soigné.e, tu as une bonne résistance physique

Ce CAP permet d'accéder directement à un métier en 2 ans.

Il peut également mener à une poursuite d'études

Plateau technique



Mise en place des préparations réalisées pour la vente

Exemple de préparation



## QUELS ENSEIGNEMENTS ?

### Enseignements professionnels

Théoriques et pratiques en lien avec des situations professionnelles : 18 h par semaine

- **Production culinaire (5 h)**  
*Préparer des plats cuisinés chauds et froids*
- **Service et distribution (2 h)**  
*Apprendre à servir et à vendre les plats cuisinés*
- **Entretien des locaux et des équipements (3 h)**  
*Apprendre les techniques de nettoyage professionnelles*
- **Connaissance des milieux professionnels (3 h)**  
*Comprendre le secteur de la restauration*
- **Microbiologie appliquée (2 h)**  
*Comprendre les mesures d'hygiène à adopter dans le métier*
- **Sciences de l'alimentation (2 h)**  
*Etudier les aliments et les produits alimentaires...*
- **Prévention Santé et environnement**  
*Etudier les risques professionnels*

Formation en milieu professionnel : 15 semaines sur les 2 ans  
Formation au diplôme de Sauveteur Secouriste du Travail

### Enseignements généraux

Mathématiques, sciences physiques chimiques, français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, éducation physique et sportive, langue vivante, arts appliqués

## OÙ EN ALSACE ?



### Bas-Rhin

Lycée Siegfried HAGUENAU  
EREA ILLKIRCH  
Lycée Camille Schneider MOLSHEIM  
Lycée Ste Thérèse OERMINGEN  
Lycée Jules Verne SAVERNE  
Lycée Aristide Briand SCHILTIGHEIM  
Lycée Schweisguth SELESTAT

### Haut-Rhin

Lycée Henner ALTKIRCH  
Lycée Blaise Pascal COLMAR  
Lycée Storck GUEBWILLER  
Lycée Rebberg MULHOUSE  
Lycée Louise Weiss SAINTE MARIE AUX MINES  
Lycée Pointet THANN  
Lycée Zurcher WITTELSHEIM  
Lycée Don Bosco WITTENHEIM

## ET APRÈS ?

### Insertion directe

Agent polyvalent en restauration collective, restauration rapide ou à thème (pizzeria, crêperie...)

### Poursuite d'études :

- **Spécialisation dans d'autres CAP** (en 2 ans) : CAP Services hôteliers, CAP Cuisine, CAP Employé de vente spécialisé, CAP Petite enfance, CAP Agent technique en milieu familial et collectif, CAP Agent de sécurité (en 1 an)
- **Mention complémentaire** (en 1 an) : MC Employé traiteur, MC Barman
- **Bac pro** (en 3 ans) : Bac pro Commercialisation et service en restauration, Bac pro Cuisine, Bac pro Hygiène propreté stérilisation

### Le saviez-vous ?

Il s'agit d'un secteur en pleine expansion.