

# CAP Agent Polyvalent de la Restauration

Vous voulez exercer  
une activité dans le domaine de la  
restauration

Venez découvrir  
notre plateau  
technique et no-  
tre restaurant  
d'application



## STAGES A L'ETRANGER

Option mobilité au bac  
Anglais  
Espagnol  
Italien

Vous avez des capacités:

- Pratiques : cuisine, service et entre-  
tien des locaux
- D'organisation
- De travail en équipe



Votre formation initiale est :

- 3ème
- 3ème SEGPA
- 3ème Préparatoire Enseignement Pro

## LP JACQUARD

20 - 28 rue Blanqui  
BP 35  
69921 OULLINS CEDEX

Téléphone : 04 78 51 01 70  
Télécopie : 04 78 50 55 73

Mel:0690281f@ac-lyon.fr

Site : <http://joseph-marie-jacquard.elycee.rhonealpes.fr/>

Bus TCL : 47, 10, 88, 63C7, C10, 88, 63,14,17,

Cars TVRA : 101, 103, 105

SNCF : gare d'Oullins

Méto B : Station Gare d'Oullins



## Capacités mises en œuvres :

---

- S'informer = rechercher et décoder l'information technique (fiche techniques, protocole...).
- S'organiser dans le temps et l'espace.
- Réaliser = conduire des techniques culinaires, distribution et vente de préparations culinaires, exécuter les tâches. d'entretien des locaux... le tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

## Domaine professionnel

---

- Restauration collective : écoles, collèges, lycées, universités, maison de retraite, hôpitaux ,cliniques, entreprises...
- Restauration commerciale : cafétéria, sandwicherie, fast-food, crêperie, pizzeria...
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés : transports aérien et ferroviaire

## Emploi:

---

L'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.

## Qualités requises

---

- Etre organisé, soigneux et rapide
- Aimer le travail en équipe
- Avoir une bonne résistance physique
- Communiquer avec les autres

## Périodes de Formation en Milieu Professionnel

---

Durée de formation en entreprise : 16 semaines

- 8 semaines en première année (2 fois 4 semaines de stage)
- 8 semaines en deuxième année (2 fois 4 semaines de stage)

## Horaires hebdomadaires indicatifs\*

ENSEIGNEMENT GENERAL		ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
Français, Histoire-géographie	4 H	Travaux pratiques de Production	4 H
Mathématiques et Sc. Physiques	3,5 H	Travaux pratiques de Distribution	3,5 H
Langue Vivante 1	1,5 H	Travaux pratiques Entretien des Locaux	2,5 H
Prévention Santé Environnement	1 H	Microbiologie et sciences de l'alimentation	3 H
Education Physique et Sportive	2 H	Connaissances des milieux professionnels	3 H
Arts Appliqués	1 H	Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel	1 H
		<b>TOTAL SEMAINE</b>	<b>30 H</b>

\*Légère variation des horaires entre la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> année