

## DOMAINE ALIMENTATION - HOTELLERIE - RESTAURATION

### Principales formations du domaine :

CAP Cuisine

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

CAP Pâtissier

CAP Production et Service en Restauration

Bac Pro Boulangerie - Pâtisserie

2de Pro Métiers de l'hôtellerie et restauration (famille des métiers : Bac pro Cuisine / Bac pro Commercialisation et services en restauration)

### CAP Cuisine

- ↳ J'accède à la vidéo formation
- ↳ J'accède à la vidéo métier
- ↳ J'accède à la fiche descriptive

### BAC PRO Boulangerie Pâtisserie

- ↳ J'accède à la vidéo formation
- ↳ J'accède à la vidéo métier
- ↳ J'accède à la fiche descriptive

### CAP Pâtissier

- ↳ J'accède à la vidéo formation
- ↳ J'accède à la vidéo métier
- ↳ J'accède à la fiche descriptive

### BAC PRO Cuisine

- ↳ J'accède à la vidéo formation
- ↳ J'accède à la vidéo métier
- ↳ J'accède à la fiche descriptive

### CAP Production et Service en Restauration

- ↳ J'accède à la Fiche formation ONISEP
- ↳ J'accède à la fiche descriptive

### BAC PRO Commercialisation et services en restauration

- ↳ J'accède à la vidéo formation
- ↳ J'accède à la fiche métier n°1
- ↳ J'accède à la vidéo métier n°2
- ↳ J'accède à la fiche descriptive

### CAP Commercialisation et services en hôtel- café-restaurant

- ↳ J'accède à la fiche formation ONISEP
- ↳ J'accède à la vidéo métier
- ↳ J'accède à la fiche descriptive

### Objectifs

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la **fabrication de produits sucrés et salés**.

Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits.

Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs.

Il a également des compétences en **gestion de l'entreprise**, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

### Réforme en cours

Avec la réforme de la voie professionnelle, la seconde professionnelle est progressivement organisée par famille de métiers (la seconde devient commune à plusieurs baccalauréats du même secteur). 3 familles sont concernées à la rentrée 2019. Certaines spécialités resteront hors famille de métiers.

[En savoir +](#)

### Onisep tv



### Réforme en cours



Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Économie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation civique	4 h 30
Mathématiques, Sciences physiques et chimiques	4 h environ
Langues vivantes	2 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
<b>TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES</b>	<b>32 h environ</b>
Accompagnement personnalisé	2 h 30

Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

### Enseignements pro

La formation technologique et scientifique permet d'approfondir les connaissances en technologie du module boulangerie-pâtisserie.

- **Secteur professionnel** : secteur d'activité, vocabulaire, qualité, normes et labels
- **Production** : produits et ingrédients en boulangerie et pâtisserie, préparation, fermentation et cuisson des pains, et des viennoiseries, montage, et garnissage des pâtisseries, élaboration de produits traiteur (tartes, pizzas...), conservation
- **Sciences appliquées** : propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à respecter, contrôle de la qualité
- **Économie, droit et gestion** : création d'entreprise, commercialisation, organisation du travail, gestion du personnel



22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur 3 ans.

**D**idier,  
second de boulangerie

*J'adore faire du pain. Je suis boulanger depuis l'âge de 14 ans. C'est un métier qui m'a toujours attiré.*

*Ici, on fait le pétrissage à la main. On a une diviseuse et on arrive à sortir pratiquement 1 000 baguettes à l'heure.*

*Ma plus grande fierté, c'est la fabrication du pain « filière ». Pour la fabrication, le pétrissage est lent, ça fait un pain alvéolé, jaune avec une odeur... et un goût de noisette.*



## Et après ?

Le Bac Professionnel permet l'entrée sur le marché du travail dès l'obtention du diplôme. Il est aussi possible de poursuivre ses études en :

- MC Boulangerie spécialisée
- BP Boulanger
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

## Quels métiers ?

Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Avec l'expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise.

- boulanger - boulangère
- opérateur - opératrice de fabrication de produits alimentaires
- pâtissier - pâtissière



## LES RESSOURCES DISPONIBLES

Publications ONISEP consultables dans **le kiosque au CDI ou au CIO** et avec **Onisep services**

[www.onisep.fr/lille](http://www.onisep.fr/lille)



### Objectifs

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Ce bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser est indispensable.

Le bac pro commercialisation et services en restauration permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et en service dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel...

- La formation prépare également à l'organisation de la salle de restaurant et au travail des personnels de la restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle.
- La formation en restauration leur permet de réfléchir à l'activité d'un restaurant, à mieux prendre en compte les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur comme l'intégration du développement durable dans l'activité.
- Les enseignements en langues étrangères doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'international.

### Réforme en cours

Avec la réforme de la voie professionnelle, la seconde professionnelle est progressivement organisée par famille de métiers (la seconde devient commune à plusieurs baccalauréats du même secteur). 3 familles sont concernées à la rentrée 2019. Certaines spécialités resteront hors famille de métiers.

[En savoir +](#)

### Onisep tv



### Réforme en cours



Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Économie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation civique	4 h 30
Mathématiques, Sciences physiques et chimiques	4 h environ
Langues vivantes	2 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
<b>TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES</b>	<b>32 h environ</b>
Accompagnement personnalisé	2 h 30

Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

### Enseignements pro

- **Communication, démarche commerciale et relation clientèle** : gérer les relations avec la clientèle (réservation, encaissement). Présenter les plats et les boissons, stimuler les ventes en mettant les produits en valeur ...
- **Organisation et services en restauration** : mettre en place l'espace de restauration, organiser le service, servir ...
- **Animation et gestion d'équipe** : organiser le travail d'équipe, ...
- **Gestion d'exploitation et d'approvisionnements** : préparer les commandes, stocker les produits, gérer les coûts, ...
- **Démarche qualité en restauration** : respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité, ...



22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur 3 ans.

## Objectifs

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, **le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets** à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel Cuisine gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et entretient les relations avec la clientèle.

Le bac pro cuisine permet d'acquérir une connaissance des produits (poissons, viandes,...). Les élèves apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...).

En cours de **gestion**, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de **communication** les préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs,...) et **commerciales** (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'ils devront mettre en œuvre.

## Réforme en cours

Avec la réforme de la voie professionnelle, la seconde professionnelle est progressivement organisée par famille de métiers (la seconde devient commune à plusieurs baccalauréats du même secteur). 3 familles sont concernées à la rentrée 2019. Certaines spécialités resteront hors famille de métiers.

[En savoir +](#)

## Onisep tv



## Réforme en cours



Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Économie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation civique	4 h 30
Mathématiques, Sciences physiques et chimiques	4 h environ
Langues vivantes	2 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
<b>TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES</b>	<b>32 h environ</b>
Accompagnement personnalisé	2 h 30

Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements pro

- **organisation et production culinaire** : apprentissage de la préparation des entrées, des plats et des desserts. Maîtrise des bases de la cuisine (sauces, cuissons et présentation des plats)
- **animation et gestion d'équipe** : gestion des plannings, animation de l'équipe, formation du personnel
- **gestion des approvisionnements et d'exploitation** : détermination des besoins en matériel, contrôle des produits et du stockage. Gestion des stocks, etc
- **communication et commercialisation** : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs, etc
- **démarche qualité** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation à la diététique, etc.



22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur 3 ans.

## COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

La poly-compétence acquise avec ce CAP permet au futur diplômé de s'insérer dans tous les secteurs de l'hôtellerie restauration.

Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Il contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

### Objectifs du CAP

#### Enseignement général

Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive ; Langue vivante facultative.

#### Formation professionnelle

- participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- contribuer à l'organisation des prestations
- contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation
- préparer les prestations
- réaliser les prestations et en assurer le service
- communiquer dans un contexte professionnel

La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines.

## FICHES DIPLÔMES CAP

### Après le CAP

#### Débouchés

Le diplômé exerce les fonctions de valet/femme de chambre, d'employé.e d'étage, de serveur.euse, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

#### Poursuites d'études

Bac pro Commercialisation et services en restauration  
BP Arts du service et commercialisation en restauration  
BP Barman  
BP Gouvernante  
BP Sommelier  
MC Employé barman  
MC Sommelier



### Témoignage



« J'adore aller en salle, parler avec le client. Le fait de bouger, le contact avec le client, c'est ce qui m'intéresse dans ce métier. »

Thomas, serveur



« Dans ce métier, le côté relationnel joue un rôle très important, on est en contact permanent avec les gens. Ce travail est à la fois manuel et intellectuel; ici on travaille sans carnet, il faut se souvenir de toutes les commandes. »

David, garçon de café



« Je sens bien que les clients apprécient mon travail, même si je ne les vois que très rarement. L'image de marque de l'hôtel repose sur la qualité de mon travail. Il faut être observateur et voir vite ce qui ne va pas. »

Géraldine, employée d'étage

De sa créativité et de son talent dépendra la satisfaction des clients et la renommée du restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, le cuisinier exerce une profession qui bénéficie d'un marché de l'emploi des plus favorables.

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

## Au programme

### Enseignement général

Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive ; Langue vivante facultative.

### Formation professionnelle

- **technologie culinaire**, étude des produits alimentaires (viandes, légumes, sauces...), des techniques de préparation de plats (les recettes), de cuisson...
- **sciences appliquées** à l'alimentation,
- **règles d'hygiène et de sécurité**, communication,
- **connaissance de l'entreprise** et de son environnement

La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines.

## Après le CAP

### Débouchés

Le titulaire du CAP cuisine débutera en tant que **commis de cuisine** dans la restauration commerciale ou collective. Il ne gagnera ses galons de **chef cuisinier** qu'après plusieurs années d'activité professionnelle.

Un chef cuisinier peut devenir directeur de la restauration ou gérant d'un restaurant de collectivité, ou encore s'installer à son compte.

### Poursuites d'études

Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude vers :

- les **MC** Cuisinier en desserts de restaurant, Employé traiteur, Sommelierie.
- avec de très bons résultats scolaires le **Bac Pro** Cuisine ou le **Bac pro** Commercialisation et services en restauration.

Les personnes souhaitant s'installer à leur compte peuvent envisager le **BP** Arts de la cuisine ou le **BM** Cuisinier.



## Témoignage



« **N**ous faisons au minimum 60 couverts par jour en semaine. C'est dur, mais je découvre beaucoup de choses que je n'avais pas encore apprises. Au début, j'étais vraiment lent, or la rapidité est essentielle dans ce métier. Mais on apprend vite à s'organiser, les gestes deviennent automatiques, même si au départ on pensait qu'on n'y arriverait pas. »

Elie, commis de cuisine

# PÂTISSIER

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Il doit connaître les ingrédients utilisés, maîtriser les techniques de préparation, de cuisson, de conservation des pâtes et des garnitures. Il maîtrise les différentes étapes de fabrication : façonnage des pâtes, fermentation, cuisson ; réalisation des crèmes, sirops, coulis, sauces ; réalisation de décors à base de sucre, chocolat, fruits ou de nappage.

Il faut une bonne santé physique (résistance à la fatigue et aux horaires chargés), être rigoureux, minutieux et organisé. Bon contact avec la clientèle et sens commercial sont nécessaires car le pâtissier assure souvent la vente des produits qu'il fabrique.

## Au programme

### Enseignement général

Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive ; Langue vivante facultative.

### Formation professionnelle

- . **Monde de la pâtisserie** : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert.
- . **Technologie professionnelle** : l'élève étudie les matières premières (farine, oeufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis, les décors des desserts et des entremets.
- . **Sciences appliquées** : il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles.
- . **Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial**

Le CAP se prépare uniquement en apprentissage dans notre académie.

# FICHES DIPLÔMES CAP

## Après le CAP

### Débouchés

Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, en boulangerie-pâtisserie, en restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Les débouchés sont importants, pourtant les horaires chargés à certaines périodes, les jours fériés ou les week-ends sacrifiés en découragent certains.

Le pâtissier peut, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

### Poursuites d'études

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant :

- . la **MC** Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées, la **MC** Pâtisserie boulangère
- . le **Bac pro** Boulanger pâtissier
- . le **BM** Pâtissier confiseur glacier traiteur
- . le **BTM** Pâtissier confiseur glacier traiteur
- . le **BP** Boulanger



## Témoignage



« **L**a pâtisserie, je suis tombé dedans tout petit. Mes parents tenaient un restaurant et à 13-14 ans, je préparais déjà des gâteaux. L'activité est très variée. Durant une semaine, je travaille au tournage (fabrication des pâtes). Et l'autre semaine à la fournée. J'aime en particulier faire la décoration, la garniture et le fondant pour les éclairs et les religieuses avec des parfums différents, et aussi le glaçage des mille-feuilles... »

Emmanuel, ouvrier pâtissier

### Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)



1<sup>ère</sup> session 2022

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe ; sa marge d'autonomie est définie par ou avec l'employeur.

Les secteurs d'activités se caractérisent par une réglementation exigeante dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité. Une attention particulière est portée à :

- l'évolution du comportement alimentaire des clients ou convives, soucieux d'être informés sur les produits consommés ;
- l'évolution économique et culturelle qui nécessite une diversification croissante de l'offre et une réponse aux attentes des clients ;
- une utilisation prégnante des outils numériques, des technologies nouvelles.

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse à savoir la connaissance de son environnement professionnel, les réglementations et normes en vigueur, la santé et la sécurité au travail, la qualité de la production et des prestations, le développement durable, l'utilisation des outils numériques et logiciels professionnels.

#### Débouchés

- restauration rapide ;
- restauration commerciale libre-service (cafétéria) ;
- restauration collective concédée ou directe dans les structures publiques, privées, associatives, (établissements scolaires, établissements hospitaliers, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, foyers logement...);
- entreprises de fabrication de plateau-repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).

#### Emplois concernés

- employé de cafétéria ;
- employé de restauration ;
- employé de restauration rapide ;
- employé de restauration collective ;

Après une expérience professionnelle et selon ses aptitudes, le titulaire du CAP peut accéder à des formations ou des postes offrant de plus larges responsabilités : employé qualifié de restauration, responsable de zone ou chef d'équipe, chef de groupe, adjoint au responsable, responsable d'un point de vente...

#### Accès à la formation

Après une classe de 3<sup>ème</sup>

#### Programme

Grille horaire (a)	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

### Enseignements professionnels

Outre l'enseignement général commun à tous les CAP, la formation apporte des connaissances spécifiques :

- La microbiologie appliquée : groupes microbiens ; agents antimicrobiens ; bio-contaminations en restauration et en service : leur origine, leur prévention et leur traitement...
- Les sciences de l'alimentation : étude des produits alimentaires et de leur qualité nutritionnelle ; des besoins et de l'équilibre alimentaire ; du comportement alimentaire (son évolution ; les erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles) ; l'étude de la toxicologie et de la parasitologie alimentaires...
- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires (lavage, épluchage, pesée, ....)
- Réaliser des préparations et des cuissons simples (cuisson vapeur, à l'eau, réalisation à chaud, à froid, .....
- Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production (nettoyage, lavage des ustensiles, ...)
- La prévention et la sécurité : les principaux risques dans le secteur professionnel.
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle (identification des besoins, prise de commande, ....)
- Assurer le service des clients ou convives
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes (Nettoyage, lavage de la vaisselle, des vestiaires, des sanitaires,....=

### Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité

d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

### Examen

**Unités professionnelles :**

- EP1 : Production alimentaire, coeff. 6
- EP2 : Service en restauration, coeff. 6

**Unités d'enseignement général :**

- EG1 : Prévention-santé-environnement, coeff. 1
- EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique, coeff. 3
- EG3 : Mathématiques - Physique-chimie, coeff. 2
- EG4 : Education physique et sportive, coeff. 1
- EG5 : Langue vivante, coeff. 1

Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures, coeff. 1

### Statistiques

Pour le CAP Agent polyvalent de restauration

En 2017, dans l'académie de Montpellier : 106 présents, 88 admis (soit 83,02% de réussite).

En 2018, dans l'académie de Montpellier : 116 candidats inscrits, 112 présents, 89 admis (soit 79,46% de réussite)

en 2019, dans l'Académie de Montpellier : 128 candidats inscrits, 120 présents, 99 admis (soit 82,5 % de réussite).

### Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**Principales poursuites d'études**

- MC Employé barman
- MC Employé traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

### Ou se former en Occitanie

Académie de Montpellier

#### 11 Carcassonne

- CCI Sud Formation CFA Occitanie **A**
- Lycée des métiers Charles Cros (*public*)