

CAP Agent polyvalent de restauration



L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

- En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.
- En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.
- En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant-disponible pour la clientèle.

Poursuite des études

Le CAP débouche sur la vie active. Cependant les élèves peuvent éventuellement continuer leurs études en préparant une mention complémentaire (MC) ou, avec un très bon dossier, en bac pro.

Poursuite d'études conditionnelle

Exemples de formations poursuivies :

- [MC Cuisinier en desserts de restaurant](#)
- [MC Employé barman](#)
- [MC Sommellerie](#)
- [Bac pro Commercialisation et services en restauration](#)

- **Ministère(s) de Tutelle :** ministère chargé de l'Éducation nationale
- **Nature du diplôme :** diplôme national ou diplôme d'Etat
- **Durée de la formation :** 2 ans
- **Niveau terminal d'études :** CAP ou équivalent