CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL
AGENT POLYVALENT RESTAURATION

Le goût du contact humain, du travail en équipe, le dynamisme, le sens de l'organisation, de l'hygiène et de la sécurité sont les qualités attendues

VERS QUELS METIERS

- Agent en restauration collective
- Aide de cuisine
- Employé-e polyvalent-e de restauration
- Préparateur et vendeur en restauration rapide
- Salarié-e en restauration commerciale
- Salarié-e en production de plateaux repas ou plats élaborés à l'avance

FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Enseignement professionnel *18 heures /semaine*

PRODUCTION DE PRÉPARATIONS CHAUDES OU FROIDES	MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE DU CLIENT	FONCTION D'ENTRETIEN
Réceptionner et stocker des denrées et marchandises *Réaliser des opérations préliminaires sur les productions culinaires* *Cuire et assembler des préparations simples*	*Mettre en valeur les espaces et les produits* *Accueillir, informer et servir les clients* *Encaisser des prestations* *Transmettre des informations*	*Entretenir les locaux et les équipements en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité* *Assurer le lavage et le rangement de la vaisselle*

LYCÉE DES MÉTIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, rue Eugène Le Roux 44100 NANTES - Tél. : (33) 2 51 80 24 00 - Site : http://bougainville.paysdelaloire.e-lyco.fr

Savoirs technologiques associés

- Sciences de l'alimentation : *Etude des aliments et des besoins alimentaires*
- La microbiologie : *Etude du monde microbien*
- Connaissance des milieux professionnels: *Rationalisation de la production et des services - Prévention et sécurité - Connaissance des entreprises de restauration*

Projet pluridisciplinaire à Caractère Professionnel

Travail en commun (enseignement général et professionnel) autour d'un projet professionnel, qui permettra d'acquérir des compétences nouvelles (par ex. étude de la culture nord-africaine : littérature, géographie, spécialités culinaires, modes de vie ont été abordés par les professeurs de français, histoire et géographie, production culinaire.)

Enseignement général ***14 heures / semaine***

- Mathématiques (2h/semaine)
- Français, Histoire - Géographie (4h)
- Sciences Physiques (1h)
- Prévention Santé Environnement (1h30)
- Anglais (2h)
- Education artistique : arts appliqués (2h)
- Aide individualisée (1h)
- Education Physique et Sportive (2h)

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Durée 15 semaines

7 semaines de stage en première année
8 semaines de stage en deuxième année

Types d'entreprises

Restaurants d'entreprise
Restauration rapide
Cafétérias
Restaurations scolaires, universitaires, administratives
Sandwicheries

Poursuites d'études

C.A.P. Cuisine
C.A.P. Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
C.A.P. Maintenance et Hygiène des Locaux
C.A.P. Vente