

Filière: Agent polyvalent de restauration



Sigle: AGERES

Option: Agent de restauration

Niveau : CAP

Prérequis : Brevet d'étude du premier cycle

Débouchés :

L'agent de restauration peut travailler dans la restauration collective (cantines des hôpitaux, des entreprises, des écoles...), dans la restauration rapide (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile...), dans des entreprises de fabrication de plateaux repas (pour les entreprises, le train, l'avion...), ainsi que dans la restauration en libre-service comme les cafétérias.

Description

L'agent de restauration assure la préparation des repas et sait mettre en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et la sécurité. En restauration collective, la cuisine est souvent une cuisine d'assemblage. Pour préparer leurs plats, l'agent assemble des produits déjà prêts (sauce en poudre, légumes surgelés cuits, viandes précuites...). Il réalise la mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. Il entretient les locaux et nettoie les matériels et la vaisselle. S'il travaille dans un commerce, il conseille le client et lui présente les produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède

éventuellement à l'encaissement des prestations. Il sait donc faire plusieurs choses: il est polyvalent.

Les élèves apprennent à cuisiner des plats simples: salades composées, viandes en sauce... Ils étudient aussi les sciences de l'alimentation: les aliments et leur rôle sur la santé, l'importance d'une alimentation équilibrée... Les cours d'hygiène et de sécurité sont importants dans cette formation. Les élèves reçoivent des cours de microbiologie appliquée: ils étudient les microbes et les risques de contamination pendant la préparation des aliments et le service.

Qualité et compétences :

L'agent de restauration travaille debout. Dans la restauration rapide et la restauration en libre-service, le rythme et l'ambiance de travail peuvent être stressants. Il faut travailler vite, beaucoup et garder le sourire! Pour suivre cette formation, mieux vaut être vif, poli, aimer les contacts, ne pas avoir d'allergies aux produits de nettoyage et être sensible à la propreté et à l'hygiène.