

## Je suis en Terminale CAP Agent Polyvalent de Restauration, et après, je fais quoi ?

Ce document a pour objectif de guider les élèves de CAP qui souhaitent continuer leurs études. En aucun cas, il ne peut être exhaustif et d'autres formations peuvent éventuellement vous être accessibles.

**Rappel:** Vous trouverez des informations complémentaires sur les métiers et les poursuites d'études de votre CAP en surfant sur : [www.orientation-paysdelaloire.fr](http://www.orientation-paysdelaloire.fr) ou sur [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

### J'AIMERAIS POURSUIVRE MES ETUDES

Il est possible de poursuivre des études afin de se spécialiser ou d'acquérir un plus haut niveau de formation en suivant un des cursus présentés ci-dessous. Certaines de ces formations peuvent être suivies par la voie de la formation initiale ou de l'apprentissage. Quant il s'agit de la voie initiale, notamment pour la 1ère professionnelle, l'affectation est soumise à une procédure sélective (notes).

#### - CAP Cuisine

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 préélaborés. 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.

**Métier :** Commis de cuisine

#### **En lycée professionnel :** *En fonction des places disponibles*

- LP Louis Armand - Machecoul,
- LP Branly - La Roche/Yon,
- Lycée Daniel Brottier - Bouguenais (Privé),
- Lycée Ste Anne - St Nazaire (Privé)

#### **En CFA :**

- CIFAM - Ste Luce/Loire ou St Nazaire

### **- CAP Restaurant**

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

**Métier** : Serveur

**En lycée professionnel** : *En fonction des places disponibles*

- LP Louis Armand - Machecoul,
- LP Branly - La Roche/Yon,
- Lycée Daniel Brottier - Bouguenais (Privé),

**En CFA** :

- CIFAM - Ste Luce/Loire ou St Nazaire

### **- CAP Assistant technique en milieu familial et collectif**

L'assistant technique en milieu familial et collectif assure des activités de maintien en état du cadre de vie des personnes (entretien des espaces de vie, entretien du linge ...), de préparation et de service des repas en respectant les consignes données et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

L'assistant technique en milieu familial et collectif est un professionnel qualifié qui exerce des activités de service :

- dans les services techniques des structures collectives publiques ou privées assurant ou non l'hébergement des personnes ;
- au domicile privé individuel ou collectif.

Il doit être organisé, adroit et coordonné, patient et serviable, soucieux de l'hygiène, respectueux de la culture des personnes et savoir établir de bonnes relations avec les personnes. Il doit avoir le désir de travailler en équipe, la volonté de communiquer, et enfin une hygiène corporelle rigoureuse.

### **Enseignement technologique et professionnel**

- |   |   |
|---|---|
| - Préparation des repas                             | - Hygiène professionnelle               |
| - Entretien des locaux, des vêtements, du linge ... | - Organisation du travail               |
| - Sciences de l'alimentation                        | - Communication professionnelle         |
|   | - Connaissances des milieux d'activités |

### **Débouchés possibles :**

- Collectivités : hôpitaux, maison de retraite, cantines, crèches, centres de vacances et de loisirs,
- associations regroupant des travailleuses familiales, des aides ménagères, des auxiliaires de vie,
- chez des particuliers.

**Métiers possibles** : Aide à domicile, aide ménagère, assistant de vie, femme de chambre, agent hospitalier...

**En lycée professionnel : *En fonction des places disponibles***

- LP Goussier - Rezé,
- LP Brossaud-Blanchon - St Nazaire,
- LP Branly - La Roche/Yon,
- Lycée Jeanne d'Arc- Montaigu (Privé),

**- CAP Employé de vente spécialisé option Produits alimentaires**

Dans le petit commerce alimentaire de proximité, épicerie, boulangerie, primeurs, charcuterie/traiteur et grandes surfaces.

Le CAP Employé de vente spécialisé option produits alimentaires donne à son titulaire toutes les compétences nécessaires pour pouvoir vendre, à une clientèle des produits alimentaires. Les règles d'hygiène tiennent un rôle primordial.

**En lycée professionnel : *En fonction des places disponibles***

- LP Louis Couzinet - Challans,

**En CFA :**

- IFOCOTEP - Nantes ou St Nazaire,
- ESFORA - La Roche/Yon

**- Certificat de Spécialisation Restauration Collective (1 an)**

Le CS « Restauration Collective » permet aux futurs salariés de la restauration collective :

- d'apprendre à optimiser l'organisation de leur travail
- d'assurer la préparation des productions culinaires en intégrant les évolutions techniques, l'utilisation des produits de proximité, la connaissance des filières de production, une « gestion » inscrite dans le développement durable (réduction des déchets, économie d'énergie, utilisation rationnelle de l'eau)
- de prendre en compte dans leur travail quotidien : la réglementation, la qualité, la traçabilité, la nutrition
- d'assurer la distribution des plats selon le mode d'organisation (restauration directe/différée, liaison chaude/froide...)

**Métier** : Cuisinier de collectivité

**En CFA :**

- CFA Jules Rieffel - St Herblain

**- BPA Transformations Alimentaires (2 ans)**

Ce BPA forme des ouvriers qualifiés dans le domaine de l'agroalimentaire.

Le titulaire de ce diplôme est capable de réceptionner la matière première (laits, denrées brutes) et de réaliser les premières transformations (stockage, réfrigération...) et est susceptible de participer ensuite aux autres opérations (élaboration de produits cuisinés, salage, affinage de fromage, conditionnement) pour aboutir au produit final transformé.

Il utilise pour cela des équipements automatisés ou non et doit pouvoir intervenir sur une ou plusieurs machines. Il assure le nettoyage, l'entretien et le réglage des installations qu'il utilise, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Il peut être amené à effectuer des contrôles de la qualité de sa production et vendre les produits s'il exerce son activité en exploitation agricole (vente directe à la ferme) ou en grandes ou moyennes surfaces (GMS).

**Métier** : ouvrier qualifié dans l'industrie agroalimentaire.

**En CFA :**

- CFA Jules Rieffel - St Herblain

**- Mention Complémentaire « Employé Traiteur » (1 an)**

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

L'employé traiteur peut exercer son activité chez un traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

**En CFA :**

- CIFAM - Ste Luce/Loire,
- ESFORA - La Roche/Yon

**Éventuellement, avec un très bon dossier et beaucoup de motivation.....**

**- Bac Pro Cuisine (2 ans après un CAP)**

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 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. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

**Métiers possibles** : Cuisinier; Directeur de restaurant; Gérant de restauration collective etc.

**- Bac Pro Commercialisation et services en restauration (2 ans après un CAP)**

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le 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. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

**Métiers possibles** : Barman; Directeur de restaurant; Garçon de café; Maitre d'hôtel; Sommelier etc..