

CAP Agent polyvalent de restauration

ACCES AU DOMAINE PROFESSIONNEL

PAR UNITES

Ce référentiel est structuré en unités. Chaque unité est autonome et construite par rapport aux compétences exigées par un emploi identifié dans le référentiel des activités professionnelles.
Les unités sont conçues pour permettre aux candidats qui le désirent d'accéder progressivement au CAP par l'obtention successive d'unités autonomes.

ORGANISATION DES UNITES :

Le domaine professionnel du CAP Agent polyvalent de restauration est constitué de 3 unités :

U1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

U2 Mise en place de la distribution et service au client

U3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

U1	+	U2	+	U3
DOMAINE PROFESSIONNEL DU CAP				
AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				

COMPOSITION DES UNITES A PARTIR DU REFERENTIEL :

Chaque unité est constituée par l'ensemble des savoir faire et des savoirs repérés dans le référentiel de certification du domaine professionnel et récapitulés dans les tableaux pages 68, 69 et 70.

CAP Agent polyvalent de restauration

MISE EN RELATION DU REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION
--

FONCTIONS	CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES
TOUTES FONCTIONS	C1 S'INFORMER	C 11 - Rechercher l'information technique C 12 - Décoder l'information technique
TOUTES FONCTIONS	C2 S'ORGANISER	C 21 - Organiser son travail C 22 - S'adapter à une nouvelle organisation
TOUTES FONCTIONS	C3 REALISER	C 31 - Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels C 32 - Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation C 33 - Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire C 34 - Conduire des techniques culinaires C 35 - Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide C 36 - Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution C 37 - Encaisser les prestations C 38 - Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements C 39 - Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service
TOUTES FONCTIONS	C4 COMMUNIQUER	C41 - Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement C 42 - Accueillir, informer, conseiller et servir le client C 43 - Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

ORGANISATION DU DOMAINE PROFESSIONNEL

Le domaine professionnel est constitué de :

- U1 Production de préparations froides et de préparations chaudes
- U2 Mise en place de la distribution et service au client
- U3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

<p>U1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</p>	<p>⇒</p>	<p>Le candidat doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de rechercher l'information technique - de décoder l'information technique - d'organiser son travail - de s'adapter à une nouvelle organisation - de réceptionner, entreposer les denrées et les matériels - de sortir, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation - de préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire - de conduire des techniques culinaires - de conditionner des produits alimentaires et d'assurer les traitements de refroidissement rapide - de contribuer à la qualité des productions culinaires - de se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement
<p>U2 Mise en place de la distribution et service au client</p>	<p>⇒</p>	<p>Le candidat doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de rechercher l'information technique - de décoder l'information technique - d'organiser son travail - de s'adapter à une nouvelle organisation - de préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution - d'encaisser les prestations - de contribuer à la qualité du service - de participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement - d'accueillir, informer, conseiller et servir le client - de se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

CAP Agent polyvalent de restauration

U3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	⇒	Le candidat doit être capable : <ul style="list-style-type: none">- de rechercher l'information technique- de décoder l'information technique- d'organiser son travail- de s'adapter à une nouvelle organisation- d'exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements- de contribuer à la qualité du service- de participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement- de se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement
--	---	---