



Cette formation dure 2 ans. Elle est accessible aux élèves de :

- 3^{ème} SEGPA
- 3^{ème} générale

QUALITES REQUISES

- Travailler avec soin
- Organiser son travail
- Etre Autonome
- Etre dynamique
- Etre résistant à la fatigue physique et supporter la station debout prolongée
- Avoir un esprit d'équipe
- Respecter les règles d'hygiène

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement Professionnel





- Production et Conditionnement
- Vente et Service
- Sciences de l'Alimentation
- Microbiologie
- Connaissance des Milieux Professionnels
- Entretien des Locaux

Enseignement Général


- Mathématiques / Sciences
- Français/ Histoire- Géographie
- Anglais
- Informatique
- Vie Sociale et Professionnelle
- Arts Plastiques
- Education Physique et Sportive

SON CONTENU

LES ACTIVITES PRINCIPALES

-  Vérification et rangement des produits livrés
-  Préparation de plats simples et rapides tels que :
 - salades composées et entrées simples
 - tartes salées et sucrées
 - sandwiches et hamburgers
 - desserts ...
-  Service en table et vente à emporter avec tenue de caisse dans le restaurant d'application
-  Nettoyage de la cuisine, de la salle de restaurant et du matériel

LES STAGES

-  **15 semaines obligatoires** dans différents secteurs de la restauration

SES DÉBOUCHÉS

L'Agent Polyvalent de Restauration peut travailler

dans la restauration collective

- Restaurants scolaires et universitaires
- Restaurants des hôpitaux, cliniques, ...
- Restaurants de maisons de retraite
- Restaurants d'entreprises ou d'administration

dans la restauration commerciale

- Restauration en libre service (ex : Cafétérias)
- Restauration rapide ou vente à emporter (ex : sandwicheries, viennoiseries, hamburgers)