CAP Agent polyvalent de restauration

# UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

<u>UNITE U1</u>

<u>PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES</u>

C	COMPETENCES	SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES			
		S1	S2	S3	
C11	Rechercher l'information technique	X	X	X	
C12	Décoder l'information technique	X	X	X	
C21	Organiser son travail			X	
C22	S'adapter à une nouvelle organisation			X	
C31	Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels	X	X	X	
C32	Sortir, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation	· X	X	X	
C33	Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	X	X	X	
C34	Conduire des techniques culinaires	X	X	X	
C35	Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide	X	X	X	
C39	Contribuer à la qualité des productions culinaires	X	X	X	
C43	Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement			X	

- S1 Microbiologie appliquée
- S2 Sciences de l'alimentation
- S3 Connaissance des milieux professionnels
  - Connaissance de l'entreprise
  - Rationalisation de la production et des services
  - Prévention sécurité

UNITE U2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT

С	COMPETENCES	SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES		
		S1	S2	S3
C11	Rechercher l'information technique	X.	X	Х
C12	Décoder l'information technique	X	X	X
C21	Organiser son travail			X
C22	S'adapter à une nouvelle organisation			X
C36	Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	Х	X	X
C37	Encaisser les prestations			X
C39	Contribuer à la qualité du service	X	X	X
C41	Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	X	X	X
C42	Accueillir, informer, conseiller et servir le client			X
C43	Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement			X

- S1 Microbiologie appliquée
  S2 Sciences de l'alimentation
  S3 Connaissance des milieux professionnels

  Connaissance de l'entreprise
  Rationalisation de la production et des services
  Prévention sécurité

**UNITE U3** ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATERIELS, DES EQUIPEMENTS

С	COMPETENCES	SAVOIRS	TECHNOL ASSOCIES		
		S1	S2	S3	
C11	Rechercher l'information technique	X		X	
C12	Décoder l'information technique	X		X	
C21	Organiser son travail			X	
C22	S'adapter à une nouvelle organisation			X	
C38	Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	X		X	
C39	Contribuer à la qualité du service	X		X	
C41	Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	X		X	
C43	Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement			X	

- S1 Microbiologie appliquée
  S2 Sciences de l'alimentation
  S3 Connaissance des milieux professionnels
   Connaissance de l'entreprise

  - Rationalisation de la production et des services
  - Prévention sécurité

## UNITES CONSTITUTIVES DES DOMAINES GENERAUX

## **UNITE U 4: EXPRESSION FRANCAISE**

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 13 novembre 1980 modifié fixant les programmes d'enseignement général applicables dans les lycées d'enseignement professionnel (sections de préparation aux certificats d'aptitude professionnelle) (BO n° 43 bis du 4 décembre 1980), complété par la note de service n° 90-092 du 23 avril 1990 définissant les contenus des référentiels des domaines généraux des certificats d'aptitude professionnelle (BO n° spécial 2 du 24 mai 1990).

#### **UNITE 5: MATHEMATIQUES-SCIENCES-PHYSIQUES**

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 13 novembre 1980 modifié fixant les programmes d'enseignement général applicables dans les lycées d'enseignement professionnel (sections de préparation aux certificats d'aptitude professionnelle) (BO n° 43 bis du 4 décembre 1980), complété par la note de service n° 90-092 du 23 avril 1990 définissant les contenus des référentiels des domaines généraux des certificats d'aptitude professionnelle (BO n° spécial 2 du 24 mai 1990).

### UNITE 6: VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 13 novembre 1980 modifié fixant les programmes d'enseignement général applicables dans les lycées d'enseignement professionnel (sections de préparation aux certificats d'aptitude professionnelle) (BO n° 43 bis du 4 décembre 1980) et la note de service n° 93-269 du 23 août 1993 relative à l'enseignement de la vie sociale et professionnelle (BO n° 31 du 25 septembre 1993).

#### **UNITE 7: EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**

L'unite englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive au lycée (B.O. n° 46 du 14 décembre 1995).