

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

### Résumé descriptif de la certification

#### Intitulé

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Agent polyvalent de restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n°20	Recteur de l'académie, MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

#### Niveau et/ou domaine d'activité

**V (Nomenclature de 1969)**

**3 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

#### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce CAP assure la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile et la restauration collective. - En production : il prépare, assemble et met en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.  
- En service : 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.  
- En commerce : il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

#### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

restauration collective, restauration rapide, vente à emporter de repas,  
employé de restauration, employé polyvalent de restauration, serveur, agent de préparation, commis, hôte de table

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

G1803 : Service en restauration

#### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

- Production de préparations froides et de préparations chaudes - Mise en place de la distribution et service au client
- Entretien des locaux, des matériels, des équipements
- Français et histoire-géographie
- Mathématiques et sciences
- Education physique et sportive

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI		NON		COMPOSITION DES JURYS
	OUI	NON	OUI	NON	
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X				Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
En contrat d'apprentissage	X				idem
Après un parcours de formation continue	X				idem
En contrat de professionnalisation	X				idem
Par candidature individuelle	X				idem
Par expérience dispositif VAE	X				idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

**Base légale**

**Référence du décret général :**

[articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education](#)

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

[arrêté du 18/06/1999](#)

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

[Base Reflet Cereq](#)

<http://www.cereq.fr>

**Autres sources d'information :**

[CNDP ONISEP](#)

[Légifrance pour les textes réglementaires](#)

<http://www.onisep.fr>

**Lieu(x) de certification :**

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

**Historique de la certification :**