

CAP Agent Polyvalent de Restauration



L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne les produits et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. 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.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.



PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'apprentissage, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.

PREREQUIS, MODALITES D'ACCES

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et être mobile.
- Participation à une information collective, tests et entretien de motivation.

OBJECTIFS

- Maîtriser les fonctions d'aide de cuisine : distribution, service, entretien des équipements et des locaux.

CONTENU DE LA FORMATION

- Apports technologiques et professionnels :
 - Pratiques et techniques professionnelles de la restauration rapide et collective
 - Accueil et service de la clientèle
 - Entretien des locaux et des équipements
 - Sciences de l'alimentation
 - Microbiologie appliquée
 - Prévention santé environnement
- Apports généraux en relation avec les activités professionnelles
 - Français
 - Mathématiques-Sciences
 - Histoire-géographie-éducation civique
 - Langue vivante

METHODES MOBILISEES

- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement ouverte à distance

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans. Le parcours de formation est adapté en fonction du profil et des compétences du candidat.

TARIF(S)

Coût de formation : 6500€, prix indicatif – Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Evaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 en épreuves terminales.

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

Agent polyvalent en restauration, Agent d'entretien, Commis de cuisine, Agent de collectivités, Agent de service.



ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Alice ROUGÉ – alice.debie@mfr.asso.fr



RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Marie SANSON, Formatrice

Tél. : 02.33.35.75.76 - Mél : marie.sanson@mfr.asso.fr