

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
diplôme CAP agent polyvalent de restauration

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée en centre : 550 heures
Durée en entreprise : 490 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine
Variable en fonction du parcours de chacun

DATES PREVISIONNELLES

Du 18/03/2019 au 23/11/2019.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94
Collège Elsa TRIOLET
2 avenue Boileau
94500 Champigny-sur-Marne
gmte94@ac-creteil.fr
Tél : 01 45 16 19 19

CONTACT

Severine Beranger
gmte94.triolet@ac-creteil.fr

TARIFS

Prix tarif public maximum :
14,00 € de l'heure.

OBJECTIFS

Le titulaire d'un CAP Agent Polyvalent de Restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaires et/ou de distribution alimentaire.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. 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. Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise. L'Agent polyvalent de restauration exerce son métier dans différents secteurs : services de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées, associatives.

PRE-REQUIS

Positionnement : réglementaire.
Bon niveau d'enseignement général (3ème de collège)
Aucune contre indication médicale
Sens du relationnel
Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 01/06/2018 au 15/03/2019 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 94 à Champigny-sur-Marne.
Nous contacter :
Par téléphone : 01 45 16 19 19
Par mail : gmte94@ac-creteil.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.
Organisé en alternance.
Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique, Juridique et Social.
- ▶ Travaux pratiques de cuisine et restaurant
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées à l'alimentation
- ▶ Communication
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

Période de formation en milieu professionnel