



Formacode : 42746 - Code Rome : G1603

Eligible CPF - Tous publics - n°141084



## 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 07/10/2019 au 09/05/2020.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Tél : 01 45 16 19 19

### CONTACT

Severine Beranger

### 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 30/11/2018 au 30/09/2019 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**