

CAP

AGENT POLYVALENT de RESTAURATION

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation de plats 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 la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne 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. Il accueille, conseille le client et lui présente les produits. Il procède à l'encaissement des prestations.

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

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

LES PERSPECTIVES D'EMPLOIS

Agent (e) de restauration, Commis de self, Commis de restaurant, Serveur(se) de restaurant, Employé(e) de cantine, Employé(e) polyvalent de restaurant, Préparateur(trice) / Livreur(se) en restauration rapide, Steward (hôtesse de train).

LE CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire / Géographie / Enseignement moral et civique
- Mathématiques / Sciences
- Anglais
- Arts appliqués
- Education physique et sportive

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Retour sur le vécu en entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées / Microbiologie
- Communication / Vente
- Connaissance de l'entreprise
- Technologie
- Travaux pratiques



CAP

AGENT POLYVALENT de RESTAURATION

.....
DIPLOME

CAP APR

POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

.....
LA DURÉE

1 semaine CFA / 2 semaines entreprise
(A titre indicatif)

LES CONDITIONS D'ADMISSION EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Contrat de professionnalisation

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- 15 ans ayant accompli une classe de troisième.
- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé).
- Possibilité d'accueillir en période hors cycle.



• CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher

• 149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
• www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z