

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Taux de réussite : 92.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public
Public de - 29ans
Contrat d'apprentissage

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée de formation : 800 heures
Durée en entreprise : 800 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 29/08/2022 au 05/07/2024.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
6, rue Pierre et Marie Curie
94407 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA
Nicole Eustache
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Agathe Boumendil
Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours présentiel :
6 962,00 €.
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Contrat d'apprentissage
Eligible CPF N° n°141084



CODES

NSF : 334
Formacode : 42746
Code Rome : G1603

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

Après une classe de 3ème.
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.
Inscriptions du 21/03/2022 au 20/05/2022 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.
Organisé en alternance.
Cours du jour
Période de formation en entreprise.

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

VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP agent polyvalent de restauration niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

L'agent polyvalent de restauration exerce son métier dans des établissements de

production culinaire et/ou de distribution alimentaire :

- Service de restauration collective (cantines des hôpitaux, des entreprises, des écoles...)
- Nouvelles formes de restauration commerciales (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile...)
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (pour le train, l'avion...)