



Agent polyvalent de restauration

CAP

HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

■ Durée

De 400 à 800 h en centre et 15 semaines en entreprise. Variable selon les acquis, les diplômes déjà validés et l'expérience

■ Public

Tout public

■ Validation

- CAP Agent polyvalent de restauration, diplôme de l'Éducation nationale de niveau V
- Remise de l'attestation de formation ROFHYA, le cas échéant (enregistrement du Greta Poitou-Charentes au répertoire national des dispensateurs de formation «ROFHYA»)

■ Lieu

Greta Poitou-Charentes
Agence de Thouars
Parthenay

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis



Objectifs

Le CAP Agent polyvalent de restauration (APR), permet d'exercer dans des établissements de production culinaire ou de distribution alimentaire : restaurations collectives et restaurations rapides ...

- A l'issue de la formation, le bénéficiaire est capable de préparer, d'assembler et de mettre en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- Il est en mesure de conseiller le client en lui présentant les produits prêts à consommer sur place ou à emporter
- Il doit réaliser la mise en place des espaces de distribution et de vente des plats, leur réapprovisionnement au cours du service
- Il assure également des activités de nettoyage, d'entretien des locaux et des matériels

Contenu

- Production culinaire
- Service et communication
- Entretien des locaux, des équipements et des matériels
- Microbiologie appliquée
- Sciences de l'alimentation
- Connaissance du milieu professionnel
- Français, Histoire, Géographie
- Mathématiques / Sciences
- Prévention, santé, environnement
- Sauveteur secouriste du travail

En option, selon les besoins, un module complémentaire «hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale», selon les normes HACCP (formation ROFHYA)

Pour toute information complémentaire :

05 49 80 37 45

commercial.greta.agence-thouars@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr