

CAP Agent polyvalent de restauration

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

Compétences visées.

Compétences visées.

- Le titulaire du CAP Agent polyvalent de restauration peut exercer dans les 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 collective » selon les normes HACCP (Formation ROFHYA)



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



*Formation financée par la Région Nouvelle-Aquitaine dans le cadre du dispositif HSP 1er niveau de qualification.

Public concerné :

Demandeurs d'emploi

Conditions spécifiques - Pré-requis :

Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français. Le bénéficiaire ne doit pas présenter d'inaptitude ou de contre indication physique au métier. Il doit apprécier de travailler en équipe.

Lieu de formation :

Lycée Les Grippeaux - 1 rue Edouard Herriot 79200 Parthenay

Résultat attendu :

Diplôme de l'Education nationale : CAP Agent polyvalent de restauration. Remise de l'attestation de formation ROFHYA, le cas échéant.

Positionnement :

Oui

Formation certifiante :

Oui

Niveau à l'entrée en formation :

Niveau infra 3 ou niveau 3

Niveau à l'entrée en formation obligatoire :

Oui

Type de parcours de formation :

Parcours personnalisable

Modalités d'alternance (en centre / en entreprise) :

A définir

Modalités d'enseignement :

Modalités en présentiel et/ou à distance.

Modalités d'entrées-sorties :

Entrées et sorties fixes et / ou permanentes. Nous consulter.

Rythme de la formation :

Temps plein ou temp partiel

Méthodes pédagogiques techniques et d'encadrement :

Les acquis de chaque bénéficiaire sont pris en compte dans la construction de son parcours de formation. Les différentes techniques pédagogiques sont mises en œuvre : études de cas, expérimentation, utilisation des TIC, apport de connaissances, mise en situation professionnelle. Les moyens sont adaptés à chaque formation : atelier professionnel équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur et postes informatiques et salles spécialisées telles que les laboratoires de sciences, en fonction des besoins. Un centre de ressources multimédia permet de disposer de documentation papier et numérique. La plateforme de formation en ligne E-Greta donne accès sur place ou à distance à tous les outils, exercices, tests, quizz, vidéos créées par le réseau national et favorise le suivi personnalisé du parcours de formation proposé. Une équipe de professionnels de la formation accompagne le stagiaire tout au long de son parcours : des formateurs habilités par l'Education nationale, un coordonnateur pédagogique dédié et un référent administratif.

Prise en charge des frais possible :

Prise en charge des frais de formation possible selon le statut et la situation de la personne concernée.

Session(s) :

Période	Date de début	Date de fin	Nombre d'heures totales de la formation	Nombre d'heures en centre	Nombre d'heures en entreprise	Prix horaire TTC	Prix total TTC
2020/2021	02/09/2020	30/06/2021	Selon positionnement	Selon positionnement	Selon positionnement	Nous consulter	Sur devis, nous consulter

Eligible CPF :

Oui

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par les financeurs de la formation professionnelle

Contact :

Agence de Thouars

05 49 67 97 99

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