

CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) anciennement Agent polyvalent de restauration (APR)

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

Compétences visées.

Compétences visées.

- Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) 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 :

Tout public, 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 :

Collège Beauregard - Rue de l'Artillerie 17000 La Rochelle

Résultat attendu :

Diplôme de l'Education nationale : CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria). 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

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.

Détail des conditions de prise en charge des frais :

Formation financée par la Région Nouvelle-Aquitaine pour les demandeurs d'emploi selon éligibilité et sur prescription du conseiller emploi dans le cadre dudit HSP 1er niveau de qualification.

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
2021/2022	13/09/2021	31/12/2022	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 La Rochelle

05 46 50 01 64

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