

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 :

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 Marc Godrie - Rue des Meures 86200 Loudun

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

Type de parcours de formation :

Parcours personnalisable

Prise en charge des frais possible :

Une prise en charge des frais de formation est possible selon le statut de la personne

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	20/09/2021	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 Poitiers

Adélaïde Martin

05 49 88 22 66

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