

CAP Agent Polyvalent de Restauration

Description

Champs de Méta

Prerequis :

- Préparer des plats simples, froids ou chauds
- Tenir et réapprovisionner un buffet
- Conseiller, servir et encaisser les clients
- Entretien des locaux, des matériels et des équipements
- Laver et ranger la vaisselle

Programme De La Formation :

- Réception et stockage
- Organisation et réalisation d'opérations préliminaires
- Pratique professionnelle
- Service et communication
- Connaissances spécialisées : hygiène et sécurité Prévention aux risques professionnels
- Enseignement général
 - Français, histoire, géographie et éducation civique
 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
 - Langue vivante étrangère

De 700 à 1050 heures totales

Informations Dates :

- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation
- Période en entreprise
- Formation à temps plein

Informations Public :

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers

Informations Validation :

- Attestation de fin de formation
- Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Agent polyvalent de restauration
- Diplôme de l'éducation Nationale – Niveau V