

## CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Taux de réussite : 92.00 %

### PUBLIC VISÉ

Tout public  
Public de - 29ans  
Contrat d'apprentissage

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.  
Durée en centre : 800 heures  
Durée en entreprise : 800 heures  
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 29/08/2022 au 05/07/2024.

### LIEUX DE FORMATION

CFA  
UFA François Rabelais  
6, rue Pierre et Marie Curie  
94407 Vitry-sur-Seine

### CONTACT

CFA  
Nicole Eustache  
Tél : 01 57 02 67 74  
cfa-academique@ac-creteil.fr  
Réfèrent handicap :  
Agathe Boumendil

### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
Forfait parcours présentiel :  
6 962,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :  
Contrat d'apprentissage  
Éligible CPF N° n°141084



### CODES

NSF : 334  
Formacode : 42746  
Code Rome : G1603

### OBJECTIFS

Le titulaire d'un CAP Agent Polyvalent de Restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaires et/ou de distribution alimentaire.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations. Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise. L'Agent polyvalent de restauration exerce son métier dans différents secteurs : services de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées, associatives.

### PRE-REQUIS

Après une classe de 3ème.  
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### POSITIONNEMENT

réglementaire

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.  
Inscriptions du 21/03/2022 au 20/05/2022 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.  
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.  
Organisé en alternance.  
Cours du jour  
Période de formation en entreprise.

### CONTENUS

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique, Juridique et Social.
- ▶ Travaux pratiques de cuisine et restaurant
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées à l'alimentation
- ▶ Communication
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

#### Période de formation en milieu professionnel

### VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP agent polyvalent de restauration niveau : 3

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

L'agent polyvalent de restauration exerce son métier dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire :

- Service de restauration collective (cantines des hôpitaux, des entreprises, des écoles...)
- Nouvelles formes de restauration commerciales (consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile...)
- Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (pour le train, l'avion...)