

CAP

Agent Polyvalent de Restauration

Par apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le/la titulaire du Certificat d'Aptitudes Professionnelles (CAP) Agent(e) Polyvalent(e) de Restauration est un(e) professionnel(le) qualifié(e) qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

CONDITIONS ET MODALITES D'INSCRIPTION

Avoir signé un contrat d'apprentissage.

A 16 ans, après une classe de cinquième des collèges (niveau minimum),

Ou avoir 15 ans lors de l'entrée en formation, après avoir suivi une classe de 3^{ème},

Ou être issu d'une classe de DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers en Alternance).

Le CFA s'engage à accompagner le candidat dans sa recherche d'entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général	Enseignement professionnel
Français, Mathématiques. Sciences physiques. Vie Sociale & Professionnelle EPS Anglais.	Production de préparations froides. Production de préparations chaudes. Mise en place de la distribution. Service au client. Entretien des locaux et des équipements.

Formation sur 2 ans : 76 semaines en entreprise, 28 semaines en centre.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DELIVRANCE DU DIPLÔME

A l'issue de la formation, le diplôme du CAP est délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale au vu des résultats obtenus lors des épreuves terminales.

ORIENTATION ET INSERTION PROFESSIONNELLE

Poursuite d'études principalement en CS Restauration Collective proposé par le CFA, ou diplômes de niveau IV (Bac pro. ou BP), ou insertion professionnelle dans des services de restauration collective (structures publiques, privées ou associatives) ou dans la restauration commerciale.

