



G R E T A

HÔTELLERIE, TOURISME, RESTAURATION

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

↘ Objectifs

- Permettre un retour rapide à l'emploi durable pour des demandeurs d'emploi,
- Acquérir les connaissances et les compétences en termes de savoir faire et de savoir être afin d'exercer le métier d'agent polyvalent de restauration
- Disposer d'une validation attestant des acquis reconnus par la profession

↘ Contenu

- Français/Communication
- PSE Prévention Santé Environnement
- Mathématiques/Calculs Professionnel
- Secourisme/SST
- Production de préparations froides et de préparations chaudes
- Mise en place de la distribution et service au client
- Entretien des locaux, des matériels et des équipements
- Gestion de la qualité

↘ Organisation pédagogique

- Formation modulaire en fonction des pré-requis
- Formation pratique en atelier

↘ Financement

- Financement variable selon le statut du stagiaire à l'entrée en formation (plan de formation, CPF, CIF, période ou contrat de professionnalisation, Région, individuel payant...)



[Retour au sommaire](#)

