

# CAP Agent Polyvalent de Restauration

## Contexte

---

La mise en oeuvre de la formation CAP Agent Polyvalent de Restauration permettra aux agents d'évoluer professionnellement dans les services de restauration collective. Cette formation se doit d'être :

- Diplômante dans le but de favoriser l'évolution de carrière de l'agent ;
- Avec une validation par blocs de compétences qui constituent un ensemble cohérent de compétences au regard des activités professionnelles ;
- Individualisée pour répondre aux besoins des établissements ;
- Impliquant les responsables de services pour adapter la formation aux spécificités des établissements ;
- Avec une pédagogie centrée sur l'agent favorisant le développement de sa motivation ;
- Proposant une diversité de lieux de formation au regard de la provenance des agents concernés.

## Objectifs

---

- Evoluer professionnellement au sein d'un service de restauration collective ;
- Valider tout ou partie des blocs de compétences.

## Programme

---

### **Formation professionnelle et technologique + Prévention sécurité environnement Bloc 1 - Production des préparations culinaires froides et chaude**

- Réception, contrôle et stockage des denrées
- Préparation des denrées en vue d'une production culinaire
- Conduite des techniques culinaires
- Conditionnement des produits alimentaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Plan de maîtrise sanitaire
- Prévention des risques liés à l'activité physique. **Module SST - Sauveteur Secouriste du travail** (avec délivrance de l'attestation individuelle de l'INRS)

### **Bloc 2 - Mise en place de l'espace de restauration et service au client**

- Préparation et mise en valeur des espaces de distribution
- Service des repas, des préparations, des collations
- Liaison avec la cuisine

- Prévention des risques liés à l'activité physique

### **Bloc 3 - Entretien des locaux, des matériels et des équipements**

- Exécution des tâches d'entretien des locaux, du matériel et des équipements
- Lavage et rangement de la vaisselle, des matériels et ustensiles de production
- Pratique de la qualité dans les activités d'entretien des matériels et des locaux
- Prévention des risques liés à l'activité physique

Formation générale : Français, Histoire, Géographie, Education civique, Mathématiques, Sciences (pour les personnes non titulaires d'un diplôme de niveau V ou IV.

#### **Public**

**Agents issus d'un service de production culinaire ou en charge de la distribution des repas au sein de services de soins ou dans un lieu de restauration collective**

#### **Exercice**

**2019**

#### **Nature**

**AFR**

#### **Organisé par**

**GRETA**

#### **Durée**

**252 heures**