

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

2020

Nature

AFR

Organisé par

GRETA

Durée

252 heures