

CAP Production et Service en Restaurations - 1 an

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA CCI CHARENTE FORMATION
POULY Angélique
05.45.90.13.25
apouly@cchicharente-formation.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

• Salariés ou demandeurs d'emploi en reconversion et/ou souhaitant acquérir une certification de niveau V. • La formation en 9 mois s'adresse particulièrement aux personnes ayant déjà validé un CAP au minimum afin d'être dispensées de l'enseignement général. • Qualités recherchées : - Soigné, rapide - Esprit d'équipe - Sens de l'esthétisme et convivialité - Sens de l'organisation

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas. En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne et re- met à température les plats cuisinés. En service, il assure la mise en va- leur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations. En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Contenu et modalités d'organisation

• Connaître les bases essentielles de la cuisine • Se conformer aux travaux exigés dans les diverses structures de la restauration • Prendre en charge la confection d'une série de plats (hors d'œuvre, potage, plats principaux, légumes, desserts) • Concevoir un menu simple • La production de préparations culinaires froides et chaudes • La mise en place de la distribution et le service au client • Les sciences appliquées aux locaux et aux équipements • La prévention et la sécurité

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00532187	du 04/11/2024 au 23/05/2025	L'Isle- d'Espagnac (16)	CFA CCI CHARENTE FORMATION		MON COMPTE FORMATION	FPC