

CAP agent polyvalent de restauration

Objectif

Réaliser préparations culinaires simples Distribuer et vendre des préparations culinaires Accueillir et servir le client Entretien des locaux

- [Dates & lieux \(0\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

Sessions en cours de programmation

Programme

- Préparations chaudes et froides, mise en place et distribution
- Techniques d'entretien des locaux
- Vocabulaire et histoire de la cuisine
- Produits culinaires
- Cuisons
- Conservation
- Locaux de production et personnel
- Microbiologie appliquée
- Sciences de l'alimentation
- Connaissance du milieu professionnel

Français, Histoire-Géographie, Education civique, Mathématiques, Physique-Chimie
Les titulaires d'un CAP, BEP, Baccalauréat... sont dispensés de la formation générale)

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

Validation de la formation

[CAP agent polyvalent de restauration](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

Modalités pédagogiques

Rythme de formation :

Temps plein
En alternance

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Possibilité de suivre la formation en continue ou en alternance

Durées et rythmes

Durée en centre : 609 h

Durée en entreprise : 294 h

Durée totale : 903 h

Admission

Niveau d'entrée :

niveau V bis (prequalification)

Recrutement :

Même les titulaires d'un CAP dans un autre secteur peuvent suivre cette formation. La durée du contrat varie entre 12 et 24 mois selon le niveau scolaire du jeune et de son expérience professionnelle

Modalités d'accès :

Entretien, Tests, Dossier

Organisme responsable

[FC Développement](#)

37 boulevard Aristide Briand
1er étage
63000 Clermont-Ferrand

Tél : 04 73 34 25 79

Mail : fcd@aformac.fr

Site web : <http://www.aformac.fr/nos-centres/fcdeveloppement-groupe-aformac>

Réf : 03_0800142F
Mise à jour : 17/07/2018
