

## Objectifs

Se former pour préparer les repas, mettre en place leur distribution et servir les convives.

L'employé polyvalent doit savoir conseiller, entretenir le matériel et peut être amené à assurer la vente de repas. Il travaille dans une entreprise de restauration rapide ou de vente à emporter ou dans la restauration collective.

## Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels : les élèves s'initient aux techniques de stockage, d'entretien, de service, de vente et de préparation de plats simples (salades composées, viandes en sauce...)

Enseignements généraux :

- Expression française - histoire-géographie
- Mathématiques - Sciences-physiques
- Vie sociale et professionnelle / Prévention Santé Environnement
- Education Physique et Sportive

Enseignements professionnels :

- Production de préparations froides et de préparations chaudes
- Mise en place de la distribution et service du client
- Entretien des locaux, des matériels, des équipements
- Langue vivante étrangère

## Conditions d'entrée

Être âgé de 15 ans révolus

Niveau troisième requis

Signature d'un contrat pour la formation par apprentissage

## Statuts des stagiaires

Contrat d'apprentissage

Salariés en formation



# CAP

## Agent Polyvalent de Restauration

### Organisation

Formation en centre :

12 semaines - 420 heures

Formation en entreprise :

35 semaines - 1225 heures

### Dates de formation

Septembre 2019

2 années de formation

### Contacts

MFR La Roche du Trésor

18, rue du Couvent

25390 Orchamps-Vennes

SIRET : 77833721200014

DA : 43250169225

Tel. 03 81 43 59 55

mfr.rochedutresor@mfr.asso.fr

Référent de formation :

Jérôme Brischoux

jerome.brischoux@mfr.asso.fr

