

Certificat d'aptitude professionnelle agent polyvalent de restauration

CAP APR

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

A l'issue de la formation, l'agent polyvalent de restauration prendra en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les fabricants de plateaux-repas. En production, il réceptionnera les produits et plats préparés, assemblera des mets simples, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Il conditionnera et remettra à température les plats cuisinés. En service, il assurera la mise en valeur des espaces de distribution et de vente, leur réapprovisionnement. Il conseillera le client, lui présentera les produits et procédera éventuellement à l'encaissement des prestations.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à : assurer les activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples, réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente, assurer les activités de nettoyage et d'entretien des locaux, conseiller la clientèle et présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.

Infos pratiques

Type de formation

Formation Alternance

Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier.

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I - S'informer

Rechercher et décoder l'information technique

Compétence II - S'organiser

Organiser son travail, s'adapter à une nouvelle organisation

Compétence III - Réaliser

Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels / Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation / Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire / Conduire des techniques culinaires / Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide / Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution / Encaisser les prestations / Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements / Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service

Compétence IV - Communiquer

Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement / Accueillir, informer, conseiller et servir le client / Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français / Histoire géographie / Education civique

Mathématiques / Sciences physiques / Education physique et sportive

Contacts



SERVICE développement et promotion

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

Les plus

- A l'issue de la formation, possibilité de partir 3 mois dans le cadre d'Erasmus+



Les conditions d'admission

Prérequis

Dynamisme / Sociabilité / Soins / Attention et respect des autres / Motivation pour les métiers de la restauration

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF).

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Diplôme obtenu

Diplôme : Certificat d'aptitude professionnelle agent polyvalent de restauration

Modalités d'entrée

Entre 16 et 30 ans. Dès 15 ans après une 3ème.

Durée de la formation : 2 ans. Réduction de la durée de la formation possible selon public éligible.

Complément d'information

Code diplôme : 1149

Code RNCP: 1149

Date et mise à jour des informations : 10/01/2019

