



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat
Charente-Maritime**

CAP Agent Polyvalent de la Restauration



Pré-requis :	<ul style="list-style-type: none"> - Candidats issus de la 3ème - Adultes en formation continue 	
Formation :	2 ans soit 910 heures	
Descriptif :	<p>Le CAP Agent Polyvalent de Restauration (Niveau V) forme des professionnels qualifiés qui, sous l'autorité d'un responsable, exercent leur métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire. Le titulaire d'un CAP Agent Polyvalent de Restauration assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.</p>	
Profil :	<ul style="list-style-type: none"> - Bonne résistance physique - Respect les règles d'hygiène et de sécurité - Goût pour la cuisine - Organisation, rapidité 	
Secteur d'intervention :	<p><i>Services de restauration collective :</i> dans les administrations, entreprises, collèges, lycées, universités...et dans le secteur de la santé</p> <p><i>Nouvelles formes de restauration commerciales :</i> restauration rapide, restaurants à thèmes, cafétéria</p> <p><i>Entreprises de fabrication de plateaux conditionnés :</i> transport aérien, ferroviaire...</p>	
Lieu :	<p>Campus des Métiers - 05 46 00 46 80 Le Prieuré - Rue du Château - 17 000 La Rochelle</p>	<p>Campus des Métiers - 05 46 48 70 70 40 route de Saint Genis - 17 500 St Germain de Lusignan</p>
Programme des enseignements :	<p>Enseignements professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Activités production de préparations culinaires froides et chaudes (cuisine) - Activités de mise en place de la distribution et service au client - Activités d'entretien des locaux, des matériels et des équipements <p>Enseignements généraux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Français - Mathématiques – Sciences - Histoire – Géographie 	<p>Des activités complétées par des savoirs associés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Microbiologie - Sciences de l'alimentation - Connaissance des milieux professionnels <p>- Education Physique et Sportive - Prévention - Santé - Environnement - Anglais</p>

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Charente-Maritime
107 avenue Michel Crépeau
17024 LA ROCHELLE Cedex 1
www.cm-larochelle.fr

