

POUR VOUS INSCRIRE

Prochaine session : nous contacter

Lieu de formation :

RESSOURCES FORMATION
162 Avenue de Stalingrad
92700 Colombes

Adressez vos CV et lettre de motivation à
recrutement@ressourcesformation.fr
01 48 58 38 37

Vous êtes en situation de handicap ?

Pour toute question, merci de nous contacter par mail à contact@ressourcesformation.fr

MODALITÉS

Rythme : mixte (blended-learning)

Nombre d'heures : 1029 heures en centre dont 420 heures de stage en entreprise

Effectif : 15 personnes maximum par session

Horaires : du lundi au vendredi de 09h00 à 17h00

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Supports pédagogiques
- Etudes de cas et exercices pratiques

FORMATEUR

Professionnel confirmé, notre formateur met en oeuvre une pédagogie adaptée visant la professionnalisation et la qualification dans le domaine culinaire.

TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée, financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.

Pour les salariés et autres publics : à partir de 2.000 € en fonction des besoins. Un devis et un plan de formation sont établis sur demande.

90% de retour à l'emploi
90% de réussite à l'examen final
95% de satisfaction
65 stagiaires formés par an

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION ÉLICIBLE CPF

PRÉ REQUIS

Pré requis :

- Niveau 4ème/3ème du collège
- Projet professionnel validé par un stage, emploi, EMT, POP et/ou issu d'un accès à la qualification aux métiers de la restauration
- Aucune contre-indication médicale

OBJECTIF

A l'issue de la formation vous :

- Aurez les techniques et savoirs nécessaires à la validation du CAP Agent Polyvalent de Restauration (candidat libre)

PROGRAMME

Modules d'enseignements généraux :

- Français, Histoire-Géographie, Langue vivante
- Mathématiques, Sciences-physiques
- Prévention Santé Environnement, Secourisme

Pratiques professionnelles :

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

Modules transversaux :

- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Bureautique et informatique, Préparation à l'emploi
- Développement durable

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Avant la formation :** tests et entretien de motivation
- **Pendant la formation :** tests et mises en situation
- **A la fin de la formation :** évaluation devant un jury professionnel (possibilité de validation d'un ou plusieurs blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client

DÉBOUCHÉS

A l'obtention du CAP, vous pourrez accéder à l'emploi sur des fonctions d'agent polyvalent de restauration.

VALIDATION

Validation du CAP Agent Polyvalent de Restauration.

Niveau de sortie : niveau 3 (équivalent CAP/BEAP).

SUITE DE PARCOURS

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé barman, MC Sommelier ou Brevet professionnel