

## 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** : 1029h (609h en centre et 420h  
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

- 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).

## POURSUITE D'ÉTUDES

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