

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte  
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY  
13 rue des Halles  
71150 CHAGNY  
03.85.91.27.32  
chagny@cefaa.net



CEFAA  
7 place des Arcades  
78570 Chanteloup les  
Vignes  
01.39.27.62.46  
Chanteloup-les-  
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR  
142, avenue des chênes  
verts  
83700 BOULOURIS /  
SAINT RAPHAEL  
04 94 83 84 85  
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder au métier d'agent de restauration. Celui-ci prépare, assemble et distribue des préparations culinaires simples et réalise le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état de la salle). Il contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du client.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



## Vos atouts

- ◆ Goût du contact humain
- ◆ Hygiène irréprochable
- ◆ Organisation dans le travail
- ◆ Rapidité d'exécution
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Sens de la présentation
- ◆ Envie de faire plaisir

## Evolution possible

Après une solide expérience professionnelle, l'agent polyvalent pourra évoluer vers des postes de cuisinier, de chef gérant, de gérant en restauration collective ou de manager de point de vente. Il devra toutefois parfaire ses connaissances en terme de gestion, d'hygiène et de management au travers de la formation continue.



## Descriptif de la formation

**TYPE DE FORMATION** : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

**DURÉE** : 2 ans. Nb d'heures en centre : 455 heures / an.

**CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : Tout public signataire d'un contrat, inscription après entretien individuel et test.

**ACCESSIBILITÉ** : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

**OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES** : (Principales compétences visées)

**En production** : Réceptionner et stocker des denrées et marchandises, réaliser des mets froids ou chauds par assemblage, conditionner en vue d'une distribution différée, remettre en température des plats cuisinés.

**En service et communication** : Mettre en valeur des produits ou des espaces de distribution, accueillir, informer, conseiller, servir et encaisser.

**En entretien** : Entretien des locaux et des équipements, laver et ranger de la vaisselle et du matériel.

**En gestion de la qualité** : Pratiquer de la qualité dans la production et l'entretien ainsi que dans le service et la communication.

**MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES** : Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. modules d'intégration.

Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION** : Contrôle en fin de formation (examen ponctuel)

**DÉLAI D'ACCÈS** : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

**COÛT ET FINANCEMENT** : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat)