

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme est fait pour le jeune intéressé par et/ou doué pour :

- Le monde de la restauration collective ou commerciale
- Préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples
- Le rythme de travail rapide et l'engagement physique
- Le travail soigné, le respect de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité
- La polyvalence : effectuer des tâches très différentes dans la même journée
- Le contact et le service client
- Le travail en équipe

Cocher les missions susceptibles d'être confiées au jeune au sein de votre structure :

Production de préparations froides et de préparations chaudes

- Assurer la réception des marchandises
- Vérifier la conformité des produits
- Préparer des produits
- Réaliser des techniques de cuisson
- Assembler et mettre en valeur des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi
- Conditionner les produits

Mise en place de la distribution et service au client

- Mettre en ordre les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Approvisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prendre contact avec le client
- Conseiller et servir le client
- Encaisser les prestations

Entretenir les locaux, les équipements, les matériels

- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage
- Assurer le lavage manuel et mécanique de la vaisselle
- Nettoyer les appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire

Autres :
.....
.....

CÉLONY
AIX-EN-PROVENCE

Jean-Pierre Filet
Mélanie Coutel

Conseiller en Formation
Assistante Service Alternance

06.22.50.91.67
04.42.21.75.44

email : melanie.coutel@lyceecelony.com