

LA BONNE RECETTE POUR VOTRE FORMATION !

- ▶ Tourné spécialement vers les postes en cuisine en collectivité, ce CAP s'articule autour des techniques de production, de réception et de stockage des produits. Vous apprendrez aussi les techniques de préparation et de cuisson préliminaires, l'assemblage de mets froids ou chauds, le conditionnement, la remise à température et la mise en place des plats...
- ▶ Vous serez également formé(e) à l'entretien des locaux et des équipements, ainsi qu'à la maîtrise des procédures de gestion de la qualité.



Formation financée pour les demandeurs d'emploi par le Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté dans le cadre du Programme Régional d'investissement dans les Compétences.



Les personnes en situation de handicap sont invitées à prendre contact avec le GRETA pour s'assurer de l'accessibilité des locaux et de la formation.

www.bourgogne-greta.fr



Facebook
[gretabourgogne](https://www.facebook.com/gretabourgogne)



Twitter
[greta_bourgogne](https://twitter.com/greta_bourgogne)



Contact(s)

GRETA 89

Antenne de Sens

13 rue Raymond Poincaré

BP 332

89100 Sens

Tel. 03 86 65 87 30

Virginie MIGUENS

Coordinatrice

virginie.miguens@ac-dijon.fr

Nathalie KOVACIC

Conseillère en Formation Continue

nathalie.kovacic@ac-dijon.fr



CAP

Agent Polyvalent en Restauration

Réalisation : GRETA 89 - Juin 2020 - Crédits photos : Fotolia



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Acquérir les compétences pour exercer la profession d'Agent Polyvalent en Restauration

Publics

Demandeurs d'emploi

- ▶ Etre inscrit à Pôle Emploi
- ▶ Avoir un projet validé par son conseiller Pôle emploi et obtenir une fiche de prescription de la Mission Locale, Pôle Emploi ou Cap Emploi.

Cette formation est également accessible par blocs de compétences ou en totalité dans le cadre

- ▶ du **Compte Personnel de Formation**
- ▶ du **CPF de Transition Professionnelle**

Contenu (Blocs de compétences)

▶ Production de préparations froides et de préparations chaudes

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Rechercher et décoder l'information technique
Conditionner les produits et assurer le traitements de refroidissements rapide, contribuer à la qualité des productions culinaires
Se situer dans l'organisation de l'entreprise.

▶ Mise en place de la distribution et service au client, entretien des locaux et du matériel

Organiser son travail, préparer la vente des produits alimentaire et assurer leur distribution
Encaisser les prestations, contribuer à la qualité du service
Participer à la mise en valeur de l'entreprise, accueillir, informer, conseiller et servir le client
Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et de l'équipement

▶ Enseignement moral et civique, Français, Histoire-Géographie, Mathématiques - Sciences physiques, Education physique et sportive, langue Vivante

Modalités

Modalités de recrutement

- ▶ Sur dossier, fiche de prescription, positionnement (tests et/ ou entretien)

Modalités pédagogiques

- ▶ Contrôle en cours de formation, salles et matériel spécialisés, plateau technique

Modalités de validation

- ▶ CAP Agent Polyvalent de Restauration par CCF
- ▶ S.S.T (Sauveteur Secourisme du Travail)

Informations pratiques

Dates et durée de la formation

- ▶ du 11 septembre 2020 au 28 mai 2021
- ▶ 1200 heures : 710 en centre et 490 en entreprise

Lieu de la formation

- ▶ Antenne de Sens du Greta 89
- ▶ Lycée Saint Etienne, 2 rue Louise et Léon Vernis 89100