



«CAP Agent Polyvalent de Restauration»

VOTRE FUTUR METIER :

Agent Polyvalent de restauration
Aide cuisinier

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restauration collective ou d'entreprise
- Cuisine Centrale
- Traiteur
- Restauration rapide et vente à emporter

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitude :

Vous aurez en charge :

- La confection et distribution des repas à la rampe ou en salle
- L'assemblage et la mise en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- Le conditionnement et la remise en température les plats cuisinés.
- La mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement.
- L'encaissement des prestations.
- Le nettoyage et le rangement des ustensiles de production et des locaux.

Compétences :

La formation s'articule autour de 7 blocs de compétences :

- Production de préparations froides et de préparations chaudes
- Mise en place de la distribution et service au client
- Entretien des locaux, des matériels, des équipements
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

- **Taux de réussite :** 97%

Poursuite d'études :

- CAP cuisine (Niveau 3)
- CAP Commercialisation Service HCR (Niveau 3)
- CAP Pâtissier (Niveau 3)

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'apprentissage, demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30 ans - 1 jour) ou avoir 15 ans, mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification :

CAP Agent Polyvalent de Restauration –
Diplôme Education Nationale de Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

Durée et rythme d'apprentissage :

Durée du contrat : Contrat de 2 ans

Temps en entreprise : En moyenne 2 semaines sur 3

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée cf réglementation ;
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme

Pôle Formation CENTHOR

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts

0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

Bloc 1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes

- Rechercher l'information technique, décoder l'information technique
- Organiser son travail
- S'adapter à une nouvelle organisation
- Réceptionner, entreposer les denrées et matériels
- Sortir, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation
- Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire
- Conduire des techniques culinaires
- Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide
- Contribuer à la qualité des productions culinaires
- Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

Bloc 2 : Mise en place de la distribution et service au client

- Rechercher l'information technique, décoder l'information technique
- Organiser son travail
- S'adapter à une nouvelle organisation
- Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution
- Encaisser les prestations
- Contribuer à la qualité du service
- Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
- Accueillir, informer, conseiller et servir le client
- Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

Bloc 3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements

- Rechercher l'information technique, décoder l'information technique
- Organiser son travail
- S'adapter à une nouvelle organisation
- Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements
- Contribuer à la qualité du service
- Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
- Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

Bloc 4 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc 5 : Éducation physique et sportive

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Bloc 6 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Bloc 7 : Langue vivante / Arts appliqués et cultures artistiques

Langue vivante : Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Arts appliqués et cultures artistiques

- Utiliser des moyens d'expression, des techniques et des méthodes élémentaires impliqués dans toute démarche artistique

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.