

CAP Agent polyvalent de restauration

Posté par: formations-concours

Publiée le : 12/11/2008 10:22:41

Pour quel mâtier ?

Derrière le terme un peu barbare d'agent polyvalent de restauration se cachent les employés qui travaillent dans les restaurants collectifs (hôtels, établissements scolaires, entreprises, administrations...) et dans la restauration commerciale (restauration en libre-service, restauration rapide ou à thèmes). Cet agent exerce des fonctions de production, de service et de communication ; il entretient également les locaux et les équipements en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Formation L'ensemble de la formation repose sur un enseignement général (français, mathématiques, langues vivantes...), un enseignement professionnel théorique (sciences de l'alimentation, microbiologie appliquée, connaissances des milieux professionnels) et un enseignement professionnel pratique (réception-stockage, fabrication, conditionnement, accueil, informations, conseils, service du client et encaissement des prestations, entretien des locaux et des équipements, prévention et sécurité). Un stage de 15 semaines en milieu professionnel vient compléter la formation. À noter également le **CAP assistant technique en milieux familial et collectif**. Le titulaire de ce CAP exerce des tâches en cuisine de collectivité tout comme l'agent polyvalent de restauration, mais aussi des tâches d'entretien du linge dans différentes collectivités : trier, laver-décontaminer, sécher, repasser, plier, stocker, distribuer, ranger le linge... et des tâches d'entretien des locaux (entreprises, locaux scolaires ou de santé...).