

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Formation organisée et financée par la Région Haute-Normandie avec le concours du FSE

OBJECTIFS	<p>Valider le CAP Agent Polyvalent de Restauration</p> <p>Préparer à l'emploi un public dans les métiers de la restauration collective, avec un accompagnement dans les problématiques de la mobilité, une sensibilisation au développement durable et aux consignes d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Le titulaire du CAP APR est un professionnel qualifié qui exerce son activité dans les établissements de production culinaire ou de distribution alimentaire : il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes relatives à l'hygiène et à la sécurité, réalise la mise en place des espaces de distribution et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter et procède éventuellement à l'encaissement des prestations.</p>
PUBLIC	Demandeurs d'emploi
PRE-REQUIS	Niveau V et un projet validé dans l'hôtellerie
CONTENU	<p>Enseignement professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Production alimentaire - Service et communication - Entretien des locaux et matériels - Gestion de la qualité - Développement durable - Hygiène – Sécurité - Secourisme - Techniques de recherche d'emploi <p><i>Référentiel Éducation Nationale, parcours de formation conçu par un Conseiller</i></p>
METHODES PEDAGOGIQUES	Alternance de travaux pratiques et de cours théoriques
INTERVENANTS	Enseignants GRETA, Education Nationale et professionnels du secteur
DATES ET DUREES	<p>Temps plein du 4 janvier 2010 au 18 juin 2010</p> <p>813 heures : 288 heures en centre et 525 heures en entreprise</p>
VALIDATION	Contrôle en Cours de Formation, en centre et en entreprise
LIEUX DE FORMATION	<p>Greta Elbeuf Vallée de Seine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - salles banalisées et appartement pédagogique - salles informatiques et centre de ressources multimédia <p>Collège du Mont Vallot et lycée Decrétot :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuisine pédagogique
Contacts	<p>Louis GARCIA, conseiller en formation Sabine BOUVET, responsable technique Betty PHILIPPE, assistante</p> <p style="text-align: right;">02 32 40 94 94</p>