

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Certificat
Aptitude Professionnelle

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Agent Polyvalent de Restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire. Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.

Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations. Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

Objectifs de formation

Production

- Réception et stockage des denrées et des marchandises
- Réalisation des opérations préliminaires sur les denrées, des cuissons et des assemblages
- Conditionnement
- Remise en température des plats
- Mise en place des espaces et des matériels de distribution et de vente

Service et communication

- Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente
- Accueil, information, conseil et service du client ou convive
- Encaissement des prestations
- Transmission d'information à l'équipe, à la hiérarchie

Entretien

- Entretien des locaux et équipement
- Lavage, rangement: vaisselle, matériels et ustensiles

Gestion de la qualité

- Pratique de la qualité dans les activités de production culinaire, d'entretien et de service au client



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème).

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Brevet Professionnel boucher :

- *Accès direct à l'emploi*
 - ◆ *A l'issue de la formation*
Agent polyvalent de restauration
 - ◆ *A moyen terme :*
1er commis
1/2 Chef de partie, chef de cuisine
Chef de partie
- *Poursuite d'étude*
 - ◆ *Certificat d'Aptitude Professionnelle*
Cuisinier
 - ◆ *Brevet Professionel Cuisine*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

EP1 - Production de préparations froides et de préparations chaudes

EP1 - Prévention Santé Environnement

EP2 - Mise en place de la distribution et service au client

EP3 - Entretien des matériels, des locaux et des équipements

EG1 - Français et Histoire-Géographie

EG2 - Mathématiques et Sciences Physiques

EG3 - Education physique et sportive

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

