



**CCI CHARENTE**  
FORMATION

— ECOLE DE L'ENTREPRISE —



## CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



### LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLOME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION Site d'Angoulême

Campus CIFOP,  
ICF Cognac et EGC  
deviennent

**CCI CHARENTE  
FORMATION**



CCI Charente Formation pilote 4 pôles qui regroupent 9 écoles ouvertes sur l'entreprise.

#### Site d'Angoulême

angouleme@ccicharente-formation.fr  
Bd Salvador Allende - ZI n°3 - 16 340 L'Isle d'Espagnac  
T / 05 45 90 13 13 F / 05 45 90 13 80

#### Site de Cognac

cognac@ccicharente-formation.fr  
102 Avenue Victor Hugo - 16 111 Cognac cedex  
T / 05 45 36 32 80 F / 05 45 36 32 88

# CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

PÔLE CCI SERVICES

05 45 90 13 08

arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

## Conditions d'admission

- CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3ème)
- CAP en 1 an : jeune titulaire d'un CAP, d'un BAC ou d'une formation supérieure
- Se pré-inscrire sur le site internet [www.ccicharente-formation.fr](http://www.ccicharente-formation.fr)

- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

## Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 ou 2 ans
- Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Agent Polyvalent de la Restauration

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration Collective
- Restauration rapide
- Cafétéria

## QUALITÉS RECHERCHÉES

- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Sens du contact et de l'accueil
- Bonne condition physique
- Travail d'équipe
- Présentation soignée
- Adaptabilité

## FORMATION

### Enseignement professionnel

- La production de préparations culinaires froides et chaudes
- La mise en place de la distribution et le service au client
- Les sciences appliquées aux locaux et aux équipements
- La prévention et la sécurité

### Enseignement général

- Français, Histoire-Géographie
- Education Civique
- Maths-Sciences
- Education Physique et Sportive
- Vie Sociale et Professionnelle

## ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Connaître les bases essentielles de la cuisine
- Se conformer aux travaux exigés dans les diverses structures de la restauration
- Prendre en charge la confection d'une série de plats (hors d'oeuvres, potages, plats principaux, légumes, desserts)
- Concevoir un menu simple

## ET APRÈS LA FORMATION

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant
- Vie active