

AGENT POLYVALENT DE LA RESTAURATION



SOPHIE, agent de restauration embarquée (train)

« Être agent polyvalent est un métier complet au service de la restauration et des autres. La préparation, le service et tout le travail en amont doit se réaliser dans le respect des normes d'hygiène et demande à être rigoureux. »



► ACTIVITÉS

L'agent Polyvalent de restauration assure des activités de **préparation, d'assemblage et de mise en valeur de mets simples**. Il met en place les espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service.

Il nettoie et entretient les locaux, les matériels, et la vaisselle. Enfin, en contact avec le client, il le conseille et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

AVEC PLUS DE 500 000 SALARIÉS EN FRANCE EN 2014, LE SECTEUR DE LA RESTAURATION EST UN DES SECTEURS ESSENTIELS DE L'ÉCONOMIE FRANÇAISE.

► OÙ ET COMMENT ?

L'agent polyvalent de restauration exerce son métier dans des **services de restauration collective** (entreprises, hôpitaux, établissements scolaires ou universitaires...), de restauration commerciale (cafétéria, sandwicherie...) ou des entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires...).

Il prend en charge la préparation de repas, la mise en valeur des espaces de ventes, des activités d'entretien.

► PROFIL

Professionnel de la restauration, l'agent polyvalent doit être organisé, dynamique, avoir une bonne résistance physique, et être disponible pour la clientèle. Ses activités lui demandent de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

► CARRIÈRES

Après un **CAP Agent polyvalent de restauration**, il est possible de poursuivre sur un CAP cuisine

► QUELLES FORMATIONS ?

- **Niveau IV**
CAP agent polyvalent de la restauration

CONTACTS

05 49 62 24 90
cad@cfametiers86.fr
www.cm-86.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vienne

L'OFFRE DE FORMATION

Nos diplômes sont accessibles en alternance en contrat d'apprentissage – jeunes de 16 à 30 ans - ou en contrat de professionnalisation ainsi qu'en formation continue pour tout public dans le cadre de projets de reconversion, évolution ou insertion professionnelle.

► Au Campus des Métiers 86

CAP Agent Polyvalent de restauration

- Travaux pratiques : production, distribution et entretien des locaux et matériels
- Technologie
- Sciences appliquées et microbiologie
- Prévention, santé, environnement
- Français – Histoire-géographie
- Mathématiques – Sciences-physiques
- Éducation physique et sportive
- Anglais

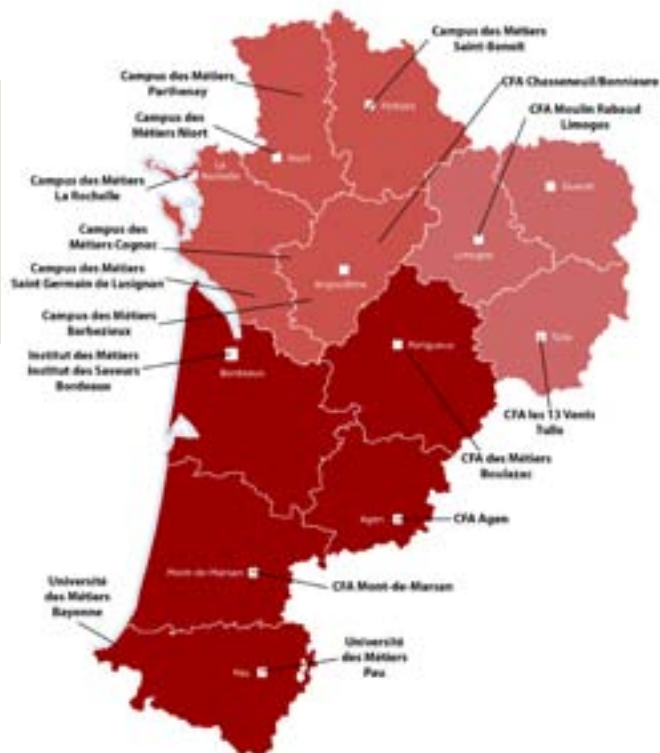


► En Région

Le Campus des Métiers de la CMA 86 fait partie des 11 CFA du réseau CRMA Nouvelle-Aquitaine, répartis sur 16 sites.

Retrouvez l'ensemble de l'offre de formation régionale sur :

www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr



www.cma-86.fr

