

RESTAURATION COLLECTIVE

Vincent, agent polyvalent de restauration : « Dans mon collège, je déjeunais tous les midis au self et j'ai vite sympathisé avec le chef cuisinier. Il m'a expliqué son métier : préparer les plats en respectant les règles nutritives mais aussi les règles d'hygiène. Ça m'a plu, la façon dont il se souciait de notre santé. J'ai alors eu envie de faire ce métier. Depuis, je travaille dans un restaurant d'entreprise. Je veille à la qualité et à la fraîcheur des produits, je propose différents plats en fonction des salariés de l'entreprise : plats régionaux ou plats « minceur »... Bref, je suis heureux et satisfait de mon travail lorsque les assiettes reviennent vides. C'est un signe qui ne trompe pas ! »



► ACTIVITÉS

L'employé polyvalent assure de façon permanente ou occasionnelle les tâches de cuisine, de comptoir et de salle nécessaires à la restauration d'une clientèle de passage.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés, il assemble et met en valeur des mets simples. En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

► CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

- Activité exercée au sein de restaurants collectifs et dans la restauration commerciale (libre-service, restauration rapide ou à thèmes).
- Rythme de travail intense.
- Avoir une bonne résistance physique.

► QUALITÉS REQUISES

- Capacité d'adaptation.
- Respect de l'hygiène et des consignes.
- Sens de la décoration.
- Vivacité et organisation.
- Travail en équipe.
- Bon relationnel client.

► DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

La restauration collective ou rapide offre de nombreuses opportunités : d'agent polyvalent de restauration en restaurant d'entreprise, en self, ou en cafétéria, différents niveaux de postes sont proposés aussi bien en cuisine qu'en service en salle, avec le contact direct du client. Il est possible de s'orienter vers la cuisine traditionnelle ou l'organisation de buffet ou cocktail.

**AVOIR UNE ACTIVITÉ VARIÉE,
CONCEVOIR DES PLATS ÉQUILIBRÉS
POUR LE PLAISIR DES CLIENTS.**

► POURSUITES DE FORMATION

- Encadrant d'entreprise artisanale (niveau IV)



► QUELLES FORMATIONS ?

- Niveau III
CAP agent polyvalent de restauration, 2 ans
Jusqu'en juin 2021
- Niveau III
CAP production et service en restaurations (rapide, collective et cafétéria), 2 ans
A partir de septembre 2020



Ce nouveau diplôme comprend l'apprentissage de l'anglais au cours de la formation.

RESTAURATION COLLECTIVE

► INTÉGRER LE CFA

- ou
- Avoir entre 16 et 30 ans.
 - Avoir 15 ans révolus ou être dans l'année de ses 15 ans, en ayant achevé sa classe de 3ème.
 - Trouver une entreprise d'accueil.
 - Signer un contrat d'apprentissage.

⚠ Seule la signature du contrat d'apprentissage entre l'employeur et l'apprenti(e) conditionne l'inscription au CFA.

Pour vous aider dans la recherche d'une entreprise, contactez un conseiller relation entreprise du CFA :
Tél. : 02 38 62 15 64 - Mail : cad45@cfacm45.fr



► ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme de l'alternance	2 semaines en entreprises 1 semaine au CFA
Moyens et outils pédagogiques	Formation en présentiel Compte office 365 et Environnement Numérique de Travail (ENT)

► CURSUS

	CAP production et service en restaurations : rapide, collective, cafétéria
Niveau requis	3ème de collège
Modalités d'évaluation	Examen en fin de formation

► CONTINUER SA FORMATION AU CFA

- CAP cuisinier, 2 ans (niveau III) → BP arts de la Cuisine, 2 ans (niveau IV)
- MC employé traiteur, 1 an (niveau III)



Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous certaines conditions.



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds social européen.

Opérateurs de compétences partenaires du CFA



AGIR POUR REUSSIR
www.artisanat.fr

Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret
CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
5 rue Charles Péguy | BP 1927 | 45009 ORLEANS Cedex 1
Tél. : +33(0)2 38 62 75 29 • Télécopie : +33 (0)2 38 77 27 04
cfa@cfacm45.fr • www.cfacm45.fr

