

# les métiers de l'alimentation

## AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION



Centre de Formation de la Chambre de métiers  
et de l'artisanat Hauts-de-France

### AU QUOTIDIEN

Vous réceptionnez les denrées alimentaires et les stockez en fonction de leur mode de conservation, en chambre froide ou en économat. Vous assurez la satisfaction du client, de l'accueil au service qui doit être de qualité.

Vos missions :

- Élaborer des plats simples,
- Servir vos clients,
- Assurer la plonge, le rangement et la préparation du service suivant.

### COMPÉTENCES REQUISES



#### Les savoir-être

Être rigoureux, enthousiaste, autonome. Avoir le sens des responsabilités et savoir s'adapter.



#### Les savoir-faire

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation. Être précis(e) et effectuer ses gestes avec sûreté et rapidité. Maîtriser les techniques de cuisson et de préparation culinaire.



#### Les savoirs

Connaître les règles de commercialisation, les mets et les boissons servis. Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA\_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

## les métiers de l'alimentation **AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

### PARCOURS PROPOSÉ

TITRES, DIPLÔMES	DURÉE	BEAUVAIS	SAINT-MARTIN BOULOGNE
<b>CAP Agent polyvalent de restauration</b>	<b>2 ans</b>	✓	✓

### TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

#### ● **CAP Agent polyvalent de restauration (diplôme de niveau 3)**

Après avoir pris note de la commande, vous préparez des plats en cuisine puis vous assurez le service en salle. Le repas terminé, vous procédez à la facturation et à l'encaissement. Enfin, vous effectuez le nettoyage des couverts et des tables.

### DÉBOUCHÉS

L'agent polyvalent de restauration peut intervenir sur plusieurs postes. C'est un métier qui ouvre l'accès à diverses structures et permet d'évoluer rapidement : restaurant traditionnel, collectivité, thématique, fast-food, brasserie, hôtel, traiteur...

### FORMATIONS PROPOSÉES

#### ● **EN APPRENTISSAGE**

- **Contrat d'apprentissage (16-29 ans)**  
« Étudiant(e) des Métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il (elle) effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

#### ● **EN FORMATION CONTINUE**

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possibles des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

