



TITRE AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION (APR)

La formation vise à former des cuisiniers débutant leur carrière en tant que personnel de service dans la restauration commerciale ou collective.

Durant sa formation, l'apprenant devra maîtriser les préparations culinaires de base en assemblage ainsi que les techniques de cuisson et de remise en température appropriées.

Outre les techniques culinaires, l'apprenant devra maîtriser les règles et les procédures visant à assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Programme

- Technologie culinaire
- Techniques professionnelles
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Entretien des locaux
- Remise à niveau maths (Additions, soustractions, divisions, conversions)
- Remise à niveau informatique (bureautique)
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Technique de recherche d'emploi

Durée :

560 heures dont 336 heures en immersion en entreprise

Coût de la formation

2016€

Nombre de stagiaire maximum par session :

7

Conditions d'entrée :

Test et entretien

Public :

Tout public avec pour priorité les demandeurs d'emploi

Validation :

TITRE D'AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

(Avec remise de l'attestation de formation HACCP)

Jury extérieur