

Agent polyvalent de restauration

Qualités requises :

- bonne résistance physique (travail en station debout, exposition à la chaleur et au froid),
- vivacité et rapidité d'exécution,
- bonne organisation,
- aptitude à travailler en équipe,
- souci de la propreté et de l'hygiène



Activités avec un CAP :

- réceptionner et entreposer des denrées alimentaires en fonction de leur nature,
- préparer, conditionner et stocker des plats froids ou chauds,
- nettoyer, entretenir les locaux et les matériels

Agent polyvalent de restauration, préparation de tartes aux pommes

Formation sur 2 ans : 12 semaines de cours/an

[Voir la fiche du CAP d'agent de restauration \(en pdf\)](#)