



# Ensemble, développons les talents !



# Cefhorest forme les talents !

Avec plus de **40 ans d'expérience**, Cefhorest, centre de formation dédié au secteur de la restauration, conçoit et dispense des formations adaptées à l'ensemble des salariés de la restauration.

En collaboration avec une trentaine de formateurs, professionnels de la restauration en exercice, sélectionnés et évalués pour garantir des formations professionnelles, Cefhorest forme chaque année près de 1800 stagiaires pour près de 8400 heures de formation.

De la formation continue aux formations qualifiantes, Cefhorest apporte des solutions permettant l'acquisition de compétences et savoir-faire.



## CAP Agent Polyvalent de restauration en alternance

Le lycée Henri Senez d'Henin Beaumont et CEFHOREST collaborent pour préparer au CAP d'Agent Polyvalent de Restauration.

Ce **partenariat original** a pour objectif de garantir une insertion professionnelle rapide dans les différentes branches de la restauration (traditionnelle, rapide, collective...).

### Objectif de la formation :

Acquérir le CAP Agent Polyvalent de restauration, via un contrat d'apprentissage entre :

Le centre de formation qui apporte les connaissances théoriques  
L'entreprise qui est l'employeur et forme à la pratique,  
L'apprenti.

### L'agent polyvalent de restauration qu'est-ce que c'est ?

L'agent polyvalent de restauration prend en charge la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, de restauration collective et dans les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

- Activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples
- Mise en place de la distribution (vente et réapprovisionnement en cours de service) et service au client (Conseil, présentation et encaissement des prestations)
- Entretien des locaux, du matériel, des équipements

**Durée : contrat d'apprentissage 2 ans**

Un jour au Lycée Henri SENEZ pour 7 à 8 heures d'enseignement général et technologique.

Un autre jour chez CEFHOREST pour 7 heures d'enseignement professionnel.

**3 autres jours par semaine en entreprise (possible week-end).**

# Formation continue

Des sessions organisées dans notre centre de formation doté d'une cuisine d'application, ou sur le lieu de travail (groupe spécifique sur demande).

Intitulé de la formation

Durée

Public

## CUISINE

|   |     |  |
|---|-----|--|
| Les techniques de base de la cuisine    | 7 h | Employé de restauration                  |
| Salad'bar autour des produits de saison | 7 h | Employé de restauration                  |
| Bases de pâtisserie                     | 7 h | Employé de restauration                  |
| Les plats à textures modifiées          | 7 h | Employé de de restauration et cuisiniers |
| Le service en salle                     | 7 h | Employé de de restauration               |
| Finger Food                             | 7 h | Employé de restaurant et cuisinier       |

## DIÉTÉTIQUE

|                                   |       |             |
|-----------------------------------|-------|-------------|
| Bases de diététique               | 3,5 h | Tout public |
| L'alimentation des jeunes enfants | 3,5 h | Tout public |
| Les allergies alimentaires        | 4 h   | Tout public |

## MANAGEMENT

|   |     |                                   |
|---|-----|-----------------------------------|
| La gestion du personnel en restauration | 7 h | Managers d'équipe de restauration |
| Le management disciplinaire             | 3 h | Managers d'équipe de restauration |
| Tuteur, mode d'emploi                   | 7 h | Managers d'équipe                 |

## HYGIÈNE & SÉCURITÉ

|  |       |                                       |
|--|-------|---------------------------------------|
| Sensibilisation à l'hygiène  | 3 h   | Employé de restauration               |
| Le maître de l'hygiène   | 3 h   | Cuisinier                             |
| Le respect des règles d'hygiène lors du transport des repas livrés       | 1,5 h | Chauffeur / Livreur                   |
| Le respect des règles d'hygiène lors de la distribution des repas livrés | 1,5 h | Employé de restauration               |
| Expert Sécurité  | 3 h   | Toute personne travaillant en cuisine |

## CURSUS DIPLOMANT (Des formations certifiantes reconnues par la profession de l'industrie Hôtelière.)

|                                       |       |   |
|---------------------------------------|-------|---|
| CQP Commis de cuisine                 | 84 h  | Employé de restauration ou Commis de cuisine  |
| CQP Employé Technique de Restauration | 30 h  | Employé de restauration                       |
| CQP Agent Polyvalent de Restauration  | 400 h | Demandeur d'emploi ou salarié en reconversion |

Nos formations sont financées sur les budgets formation.

N° de déclaration d'activité formation : 31 62 00258 62

Contactez-nous au 03 21 08 66 20 pour toute demande de devis ou pour bénéficier de notre accompagnement dans le montage de votre dossier de financement.