

### ➤ Accès à la formation :

- Accès en sortant de 3ème de collège, 3ème PFP, de section SEGPA, de DIMA.

### ➤ Durée de la formation :

- 2 ans.
- Dans le courant de la formation, **15 semaines de stage** sont à effectuer dans le secteur de la **restauration collective, en libre service, restauration rapide.**

### ➤ Objectifs de la formation :

#### Pour réussir cette formation, le jeune doit :

- Faire preuve d'organisation, de dynamisme, de curiosité, de motivation pour les métiers de la restauration,
- Avoir le sens des responsabilités, du respect de la réglementation en cuisine collective.

#### En fin de formation, le jeune sera capable de :

- Réceptionner et stocker denrées et marchandises,
- Réaliser par assemblage, des mets destinés à être consommés froids ou chauds,
- Remettre en température des plats cuisinés d'avance,
- D'assurer le service des repas,
- D'entretenir les locaux et les équipements.

### ➤ Débouchés :

- **Agent Polyvalent de restauration collective** administrations et entreprises, secteur de la santé (Clinique, Hôpitaux, EHPAD), secteur scolaire et universitaire,
- **Agent Polyvalent de restauration en libre service** cafétéria, restaurants à thème,
- **Agent Polyvalent de restauration en restauration rapide** sandwicherie, crêperie...
- **Agent Polyvalent en Industrie Agro Alimentaire.**

### ➤ Après le diplôme :


- Poursuite d'étude en **BAC PRO restauration**, en **CAP Services Hôteliers en apprentissage**




**Contact :** Lycée des métiers St Vincent de Paul

13, avenue de Reims - CS 60193 - 02207 SOISSONS

 [stvincentdepaulsoissons.org](http://stvincentdepaulsoissons.org)

 03.23.59.96.30

 <https://www.facebook.com/svpsoissons>

 03.23.59.96.39