



Agent Polyvalent de Restauration



Mégane

« Mon stage m'a mis l'eau à la bouche »

« J'ai 17 ans, je suis passionnée de natation. Mon premier stage était enrichissant, il m'a donné envie de faire ce métier. Au lycée j'ai de bonnes amies, et je suis élue au Conseil de Vie Lycéenne. »

Le métier

L'agent polyvalent de restauration assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples. Il effectue la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur approvisionnement. Il réalise des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle. Il conseille le client sur les produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il peut procéder à l'encaissement des prestations.

Les aptitudes requises

- Rigueur et Hygiène
- Capacité à communiquer
- Dextérité
- Bonne résistance physique
- Efficacité et assiduité
- Sens du travail en équipe

La poursuite d'études

Apprentissage possible dans les métiers de la bouche

Les débouchés

Agent professionnel qualifié dans les établissements de production culinaire, de distribution alimentaire et dans les restaurants (restaurant scolaire, Fast-food, salon de thé, pizzeria...)

15 SEMAINES DE STAGE



31 rue saint Nicolas
BP 50126 Saverne
tél : 03 88 91 24 22