



Certificat de Qualification Professionnelle Agent de Restauration H/F Formation Certifiante

En Contrat de professionnalisation

Diplôme

Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) sont des certifications créées et délivrées dans une branches professionnelle pas sa commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière. Diplôme du secteur professionnel de l'industrie Hôtelière CPNE IH.

Contrats

- Contrat de professionnalisation

Durée de la formation

Durée : 12 mois

1 à 2 jours de cours par semaine en moyenne au centre de formation (7h)

Le reste du temps en entreprise (28h)

Entrée en formation

Entrée permanente toute l'année.

Public

Salariés - Demandeurs d'emplois

Pré requis

Les compétences de base (écrire, lire et compter)

Objectifs

L'agent de restauration assure la préparation et la présentation des plats, participe à l'accueil des clients, le service et l'encaissement, effectue l'entretien de la salle et de la plonge. Ce métier s'exerce en restauration collective (restaurant d'entreprise, cliniques, établissements pour personnes âgées, cafétéria).

Contenu de la formation

Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
Réaliser les préparations culinaires de base
Effectuer un service en salle
Gérer l'encaissement



Accompagnement pédagogique et individualisation des apprentissages :

- Remise à niveau sur les apprentissages de base (calcul, orthographe, rédaction, expression orale).
- Ancrage des apprentissages en fin de chaque module, évaluation complémentaire des connaissances et remédiation.
- Entretien, bilan et suivi réguliers de l'avancée du document de fin de formation.
- Accompagnement personnalisé pour la correction, préparation pour l'examen (gestion du stress et des émotions).

Accompagnement socio-professionnel

- Mobilité : accès aux transports en commun, moyens pour passer le permis (obstacle cognitif et/ou financier), absence de véhicule mobilisable,
- Logement : absence de ou logement précaire, en risque de perte, inadapté/insalubre
- Difficultés financières : absence de revenus ou insuffisants pour vivre, pour engager les frais annexes à l'accès à l'emploi, surendettement ...
- Garde d'enfants : déficit d'offre, offre inadaptée, frein financier, non-recours...
- Difficultés administratives ; illettrisme, absence de couverture sociale, statut sous-main de justice, situation irrégulière...
- Santé : physique, psychologique dont handicap, addictions, dépression...

Emplois et perspectives

L'agent de restauration a la possibilité d'évoluer en fonction de ses compétences et de son expérience : cuisinier ou serveur.

Il prépare les repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile de plateaux-repas, ainsi que dans la restauration collective.

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| - Cuisinier | - Commis de salle |
| - Employé.e en restauration | - Commis de Cuisine |
| - Chef de partie | - Chef de rang |

Poursuite de la formation

La formation vise l'insertion directe en emploi. Vous pouvez envisager une poursuite de formation dans le cadre d'une mention complémentaire, puis d'un Baccalauréat professionnel (BAC), puis d'un Brevet de Technicien Supérieur (BTS) dans le secteur de la restauration.

Programme de la formation

**Le contenu peut évoluer en fonction des commissions paritaires nationales de l'emploi (CPNE) de*

UF1 – Réception et stockage de marchandises

Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées
 Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
 Effectuer un inventaire des produits utilisés
 Réceptionner et stocker les produits lessives

UF2 - Préparations culinaires et dressage

Travailler les fruits et légumes
 Découper les fromages
 Assembler des préparations simples froides ou chaudes
 Produire des crêpes, galettes, pizzas
 Terminer des préparations chaudes (frites, légumes...)
 Conditionner des denrées alimentaires
 Dresser les préparations pour l'approvisionnement des différents points de ventes

UF3 - Buffets chaud et froid

Monter le poste
 Réapprovisionner le poste pendant le service en contribuant à la mise en valeur des produits
 Accueillir le client
 Travailler en coordination avec la cuisine
 Produire devant le client

UF4 – Salle

Accueillir le client
 Mettre en place la salle (propreté, meuble de service avant et en cours de service)
 Décorer et mettre à jour les outils de l'animation commerciale
 Débarrasser les tables

UF5 –Caisse

Préparer la caisse
 Accueillir les clients
 Gérer les flux de clientèle
 Typier les produits commandés
 Encaisser
 Clôturer la caisse

UF – 6 Lavage

Approvisionner le matériel en produits lessives
 Laver à la main
 Nettoyer les frigos, fours, équipements et matériels de la cuisine
 Réceptionner et trier la vaisselle en entrée
 Vérifier la propreté et trier en sortie
 Faire tremper les matériels utilisés en production et en service
 Trier les déchets
 Transporter les déchets en conteneurs

branche professionnelle ou du programme.

Rémunération

Statut	Rémunération contrat de professionnalisation (suivant CCN)
-21 ans	55% du SMIC
+21 ans	70% du SMIC
+26 ans	Nous consulter

Modalités de financement

Prise en charge du coût de la formation par l'employeur.

Modalités d'obtention du diplôme

Tout au long de la formation, le livret est complété par le stagiaire et le formateur en cours et le tuteur en entreprise. Ce livret reprend les compétences à acquérir et les critères d'évaluation du formateur et du tuteur. En fin de formation, le livret est envoyé à CERTIDEV pour présentation à la commission de certification qui valide le CQP en fonction des compétences acquises en totalité ou partiellement.

Handicap et accessibilité

Nos formations et nos locaux sont accessibles et adaptées aux personnes en situation de handicap.

Etapes d'inscription

Les modalités d'inscription sur la formation comportent 4 étapes :

- 1- Prise de contact avec notre organisme.
- 2- Participer à une réunion d'information collective.
- 3- Assister à un entretien individuel de pré-recrutement permettant :
 - D'évaluer vos prérequis techniques et pédagogiques
 - De confirmer votre identité et votre projet professionnel
 - D'évaluer les freins qui pourraient entraver l'entrée en formation
- 4- Passer un test de positionnement permettant d'évaluer vos pré-acquis et votre niveau d'entrée en formation (les compétences que vous avez déjà).