



# CQP AGENT DE RESTAURATION

Restauration collective :  
cafétérias, écoles, cliniques,  
centres commerciaux



V0.2 - AOÛT 2020



## DURÉE DE LA FORMATION

1 an , en bloc de compétences pour la formation Continue, aménageable.  
400 heures / an - Modulable en fonction des pré-requis (200 à 400 heures)



## RYTHME DE L'ALTERNANCE

Aménageable suivant les contraintes liées à l'entreprise, aux modules de formation...



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

En présentiel - controle continu et examen ponctuel



## STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la Formation Continue



## COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en contrat de professionnalisation, possibilité de prise en charge en Formation Continue



## ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, sauf contre-indication. Nous consulter.



## CONTACT

Christian COCHONNEAU  
christian.cochonneau@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

## LE MÉTIER

Vous participez à la réception et à l'approvisionnement des produits. Vous effectuez des préparations culinaires, approvisionnez des linéaires. Vous accueillez la clientèle, prenez les commandes, assurez la mise en place d'une salle et le débarrassage. La restauration collective est prédisposée à ce diplôme

## PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 30 ans, ou plus en formation continue.  
Pas d'expérience professionnelle nécessaire.  
Bilan d'aptitude sur site obligatoire.

## OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- Accueil clientèle, encaissement
- Prise de commandes
- Préparation culinaire
- Mise en place et débarrassage de salle

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie
- Gestion
- Sciences appliquées
- T.I.C
- Travaux pratiques
- Organisation du travail

## POURSUITE DE FORMATION

- CAP Cuisine
- CAP CSHCR



### CFA COMMERCE ET SERVICES

21 avenue Georges Brassens  
31700 Blagnac  
05 62 74 73 72  
www.cfablagnac.org



L'expérience,  
ça se pratique