

CQP AGENT DE RESTAURATION

RNCP : 31403

FORMATION CERTIFIANTE

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Cuisinier·e en collectivité, Personnel polyvalent d'hôtellerie.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Participer à la réception et à l'approvisionnement des produits
- Effectuer des préparations culinaires
- Approvisionner les linéaires
- Accueillir la clientèle
- Prendre les commandes
- Assurer la mise en place d'une salle et le débarrassage. La restauration collective est prédisposée à ce diplôme
- Valider une certification (CQP)



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine de la restauration collective.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Pas d'expérience professionnelle nécessaire.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription toute l'année.
Entretien individuel et bilan.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Accueillir la clientèle, encaisser
- Prendre les commandes
- Réaliser des encaissements
- Assembler des entrées ou des desserts
- Préparer des plats cuisinés
- Mettre en place et débarrasser
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques
- Organisation du travail
- Technologie et sciences appliquées
- Technologies de l'information et de la communication
- Renforcement du socle de compétences

Le + de notre CFA :

- Groupes de niveaux.
- Approche par compétence.
- Individualisation du parcours.
- Formation en présentiel.
- Aménagement de l'emploi du temps.

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret de formation et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : Contrôle continu et examen final.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance ou en continue.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.



TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale des coûts de la formation dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Ce tarif vous sera communiqué par devis après un RDV individuel.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

SUITES DU PARCOURS

CAP Services et commercialisation en hôtel-café-restaurant
CAP Cuisine en 1 an

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

pole.chrte@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

