

# « CQP AGENT DE RESTAURATION »

## Certificat de Qualification Professionnelle

### VOTRE FUTURE COMPETENCE :

#### **Objectifs : aptitudes et compétences visées**

- **Aptitudes:**
  - Préparer, assembler et distribuer des préparations culinaires simples et réaliser le service en respectant les règles d'hygiène
- **Compétences visées**
  - Réception et stockage de marchandises ( bloc 2 du RNCP)
  - Préparations culinaires et dressage ( Bloc 4 du RNCP)
  - Accueillir un client et mener une échange en vue de réaliser une prestation ( bloc 1 du RNCP)
  - Service en salle ( bloc 5 du RNCP)
  - Tenue de caisse ( bloc 6 du RNCP)
  - Remise en état des locaux et du matériel ( bloc 3 du RNCP)

#### **Méthodes mobilisées modalités d'évaluation :**

- **Méthodes mobilisées :**

Exposé à partir de supports audiovisuels - Apports de concepts et méthodes - Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques.

Mise en situation sur le plateau technique de cuisine/de salle
- **Modalités d'évaluation :** évaluation continue en centre et en stage, examen final
- **Taux de réussite : 92%**

#### **Types de structures concernées :**

Toute type de structure de restauration  
( traditionnelle, rapide, de collectivité sur place , à emporter..)

#### **Poursuite d'études :**

autres CQP de la Branche industrie hôtelière, CAP cuisine ,  
CAP PSR, CAP service en salle

#### **Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :**

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

### NOTRE OFFRE DE FORMATION :

#### **Public visé :**

Demandeur d'emploi, salarié d'entreprise

#### **Prérequis :**

Compréhension de la langue française

#### **Validation de la formation :**

- **Diplôme, Certificat, Qualification :** CQP agent de restauration RNCP 31403 avec le certificateur CERTIDEV
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences.

#### **Validation des acquis de l'expérience (VAE) :**

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est CERTIDEV

#### **Durée :**

- Temps en centre: selon positionnement ou financeur
- Temps en stage: minimum 30% du parcours de formation

#### **Modalités et délai d'accès :**

- **Modalités :** Entretien individuel et positionnement
- **Date de démarrage:** selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 ( sous réserve de places disponibles)
- **Inscription :** sur dossier

#### **Tarifs :**

Selon le dispositif la formation, peut être gratuite pour l'apprenant ou payante ( pour les tarifs nous consulter)

#### **LIEU ET CONTACT :**

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs  
de résultats sur le site internet :  
[www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)

#### **PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION**

- Gestion de la production en cuisine de type rapide/légère/collectivité
- Gestion de production de pâtisserie
- Gestion du service client
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage
- Technologie cuisine et pâtisserie
- Gestion appliquée
- Les clés de la réussite

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.