

# « 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
  - Préparations culinaires et dressage
  - Organisation et tenue de buffets chauds et froids
  - Service en salle
  - Tenue de caisse
  - Remise en état des locaux et du matériel

#### 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
- **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 :

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

#### 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 place 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.