

« CQP Agent de restauration » Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

L'agent de restauration est chargé de :

- Préparer, assembler et distribuer des préparations culinaires simples ;
- Réaliser le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place, opérations de caisse et remise en état de la salle). Il contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du client.

Compétences visées :

- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits (bloc 2 du RNCP) ;
- Réaliser des préparations culinaires et dressage (bloc 4 du RNCP) ;
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation (bloc 1 du RNCP) ;
- Effectuer un service en salle (bloc 5 du RNCP) ;
- Gérer l'encaissement (bloc 6 du RNCP) ;
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail (bloc 3 du RNCP).

Méthodes mobilisées et 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 :

- Evaluation continue en centre et en stage, puis examen final.

Types de structures concernées et débouchés :

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 ;
- Agent de restauration, employé de restauration, étager/étagère;

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 formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de :

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple) ;
- Réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;
- S'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

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) :

La VAE est possible pour cette formation, elle est accessible sur dossier, l'organisme certificateur est CERTIDEV.

Durée : nous consulter.

Modalités et délai d'accès :

Modalités : entretien individuel et positionnement ;

Date de démarrage : nous consulter.

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : dossier à compléter.

Tarifs : nous consulter.

Cette formation est éligible au CPF.

PROGRAMME SYNTHETIQUE :

- 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.



LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr