



PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

CQP Agent de Restauration

Durée

520 heures dont 40 heures de suivi individualisé.

Profils

Tout public à partir de 16 ans.

Prérequis

Compréhension orale et écrite du français, motivation pour les métiers.

Tarif

Le montant de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'employeur sous conditions d'adhésion à jour.

Délai d'accès

Les contrats de professionnalisation peuvent être signés à tout moment de l'année.

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter.

Objectifs pédagogiques

Etre capable de réceptionner et de stocker des marchandises, organiser et tenue de buffets chauds et froids, le service en salle, préparations culinaires, dressage, tenue de la caisse et remise en état des locaux et du matériel.

Programme

Bloc 1 Mener un échange en vue de réaliser une prestation.

Bloc 2 (Bloc3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits.

Bloc 3 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail.

Bloc 5 (Bloc 15b) Effectuer un service en salle.

Bloc 4 (Bloc 9b inclus 9a) Réaliser les préparations culinaires de base.

Bloc 6 (Bloc 17) Gérer l'encaissement.

Équipe pédagogique

Mme Estelle MARTIN, M. Gilles FRAYARD.



PROGRAMME DE FORMATION

For014-1

Modalités pédagogiques

Supports pédagogiques, matériel de vidéo projection, salle de formation équipée avec ordinateur, plateaux technique, cuisine équipée avec le matériel.

Méthodes d'évaluation

Evaluation préalable, évaluation continue et évaluation finale.