

TITRE PROFESSIONNEL (NIVEAU 3) AGENTE/AGENT DE RESTAURATION

LES ATOUTS DU CENTRE

- Gratuité de la formation en alternance
- Accompagnement personnalisé
- SST
- Réseau d'entreprises partenaires
- Intervenants professionnels
- Individualisation des parcours

🕒 1 AN

EN ALTERNANCE
(contrat d'apprentissage ou
de professionnalisation)

🕒 6 MOIS

EN CONTINU



RENTREE :

Octobre

DÉLAIS D'ACCÈS :

- Une semaine à 1 mois selon la date d'ouverture de la formation
- Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

MODALITÉS DE RECRUTEMENT :

- Dossier de candidature
- Réunions d'informations collectives
- Entretien individuel et tests de recrutement

EN ALTERNANCE :

DURÉE :

- 15 semaines au CFA EC 72 - CFP et 37 semaines en entreprise
- 525 heures au CFA EC 72 - CFP et 1295 heures en entreprise
- 2 semaines de cours / mois

EN FORMATION CONTINUE :

DURÉE :

- 14 semaines au CFA EC 72 - CFP et 10 semaines en stage
- 490 heures au CFA EC 72 - CFP et 350 heures en entreprises



COMPÉTENCES VISÉES :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client
- Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

TARIF :

- Prise en charge par l'opérateur de compétences, gratuité pour les apprentis
- Prise en charge par le pôle emploi et / ou le conseil régional
- Devis personnalisé pour les personnes sans prise en charge

CONTENUS DE FORMATION :

Domaine général

- Remise à niveau contextualisée en français et mathématique
- Techniques de recherche de stage et d'emploi - Certification

Domaine professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées

POURSUITE D'ÉTUDE :

Titre responsable de collectivité

DÉBOUCHÉS :

- Agente/Agent de restauration
- Employée/Employé de restauration collective
- Employée/Employé de cafétéria
- Employée/Employé polyvalent/polyvalente de restaurant
- Équipière/Équipier polyvalent/polyvalente de restauration rapide
- Préparateur/Préparatrice - vendeur/vendeuse en point chaud

PRÉREQUIS :

- Avoir un certificat médical d'aptitude au poste
- Pas de niveau requis

MÉTHODES MOBILISÉES :

- Cuisine pédagogique
- Mise en situation professionnelle
- Apport théorique

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- En Contrôle Continu et ponctuel en fin de Formation
- Épreuves finales du titre du ministère chargé de l'emploi
- Validation par blocs de compétences
- Certification partielle possible

- Code RNCP : RNCP35650
- Intitulé exacte de la certification : Agent de restauration
- Date en enregistrement de la certification : 8/9/2021
- Nom du certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES :

- Référente handicap et social : Mme HUBERT
- Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite



mail : hubert.s@ets-stecatherine.fr



tél : 02 43 39 14 72

Les indicateurs de résultats sont disponibles sur le site internet: www.campus-stecatherine.fr

Indicateur du CFA EC 72 CFP Ste Catherine à disposition sur: <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>