

## **Certificat de Qualification Professionnelle**

### **CQP Agent de Restauration**

#### **Contrat de professionnalisation**

#### **Descriptif**

L'agent de restauration travaille dans entreprises de restauration qui se caractérisent par l'importance du nombre de clients accueillis par service. Les prestations sont distribuées en libre-service assisté (comptoir par exemple). Le client peut consommer son repas sur place ou l'emporter.

Les contextes de consommation sont la restauration commerciale sur des sites en centres commerciaux (en galerie commerciale ou en solo) en centre-ville, sur autoroute, en aéroport et en résidences de vacances de grande capacité.

L'agent de restauration est placé sous la responsabilité d'un chef de service mais doit être capable d'exercer seul son activité.

L'agent de restauration :

- réceptionne les produits
- effectue certaines préparations culinaires
- approvisionne les linéaires
- accueille les clients et prend les commandes
- assure la mise en place de la salle et le débarrassage des tables
- réceptionne, trie et vérifie la vaisselle
- participe aux opérations de caisse

#### **Programme**

- Réception et stockage de marchandises
- Préparations culinaires et dressage
- Buffets chauds et froids
- Service en salle
- Caisse
- Lavage
- Règles d'hygiène et de sécurité, démarche HACCP

#### **Démarche pédagogique**

Privilégiant le monde professionnel et la réalité du terrain, la démarche pédagogique alterne apports de contenus, mise en situation en centre de formation et périodes en entreprise.

#### **Conditions d'accès**

Prérequis : être âgé de 18 ans minimum et moins de 26 ans dans le cadre du contrat de professionnalisation. Aucun niveau ou diplôme exigé.

Aptitudes : forte motivation, aimer travailler en équipe.

#### **Modalités de sélection et d'inscription**

Présélection sur dossier de candidature à retirer auprès de l'INFA ou à télécharger sur le site internet, à retourner dûment complété, accompagné d'un CV, suivie de tests et d'un entretien individuel.

L'inscription n'est définitive qu'après la signature du contrat de professionnalisation avec une entreprise.

Les services de l'INFA peuvent aider le candidat dans la recherche d'une entreprise.

## **Organisation générale, durée, dates**

Durée : 467heures

Rythme : alternance d'une journée par semaine en centre et de 5 semaines en entreprise.

Dates : entrées permanentes

## **Coût et financement**

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail, de type particulier, qui associe formation et travail, selon le principe de l'alternance.

Ce dispositif est une formule intéressante à plusieurs titres :

- une formation gratuite pour l'employé et financée par les organismes professionnels (OPCA)
- un emploi rémunéré
- une qualification professionnelle assurée

Statut salarié en contrat de professionnalisation.

Le jeune perçoit une rémunération en fonction de son âge et de son niveau d'étude.