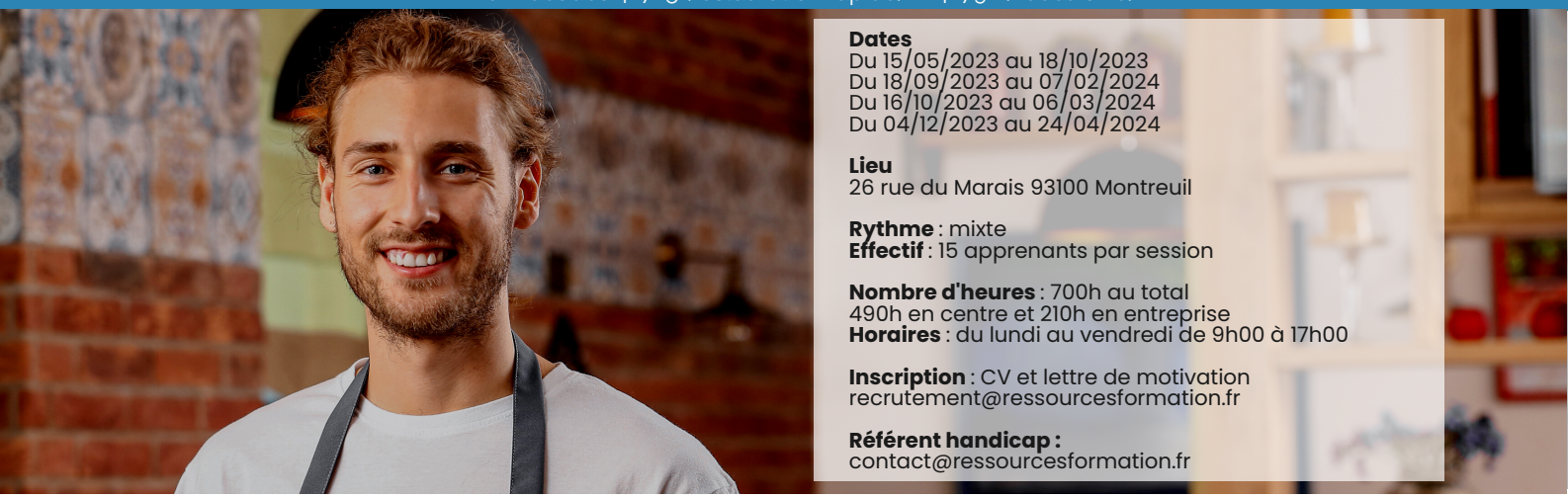
Titre Professionnel agent de restauration

Formacodes 42725 (restauration rapide) / 42791 (neocuisine)



Dates
Du 15/05/2023 au 18/10/2023
Du 18/09/2023 au 07/02/2024
Du 16/10/2023 au 06/03/2024
Du 04/12/2023 au 24/04/2024

Lieu
26 rue du Marais 93100 Montreuil

Rythme : mixte
Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 700h au total
490h en centre et 210h en entreprise
Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : CV et lettre de motivation
recrutement@ressourcesformation.fr

Référent handicap :
contact@ressourcesformation.fr

PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis
Niveau V (BEPC, BEP, CAP)
Avoir suivi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de la restauration ou avoir une 1ère expérience ou une connaissance du secteur à travers un stage ou une PMSP
Avoir une bonne résistance physique

Public
Demandeur d'emploi / salarié

Objectifs
A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure d'assurer le service et l'accueil du client, la réception des matières premières, l'assemblage de diverses gammes de produits, le dressage des hors-d'œuvre, desserts et préparations de type « snacking ».

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test d'amission et entretien individuel

Pendant la formation : exercices, mises en situation

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques
Plateau technique, supports pédagogiques, travaux pratiques

Formateur
Professionnel du secteur et formateur confirmé dans les métiers de la restauration

PROGRAMME

Modules généraux
CCP 1 – Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
CCP 2 – Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
CCP 3 – Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Modules professionnels
Techniques de préparation à l'emploi
Stage en entreprise

Modules transverses
Mathématiques appliquées, technologie de base, Prévention santé environnement, gestes et postures
Bureautique et initiation à l'environnement web

VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Validation
Titre professionnel agent de restauration
Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés
Agent de restauration, agent de restauration collective, Employé(e) de cafétéria, équipier polyvalent de restauration rapide, préparateur(trice) en point chaud

Poursuite d'études
Bac professionnel cuisine / commercialisation et services en restauration
Brevet professionnel arts de la cuisine

TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France

Salarié et autre public : devis et plan de formation établis sur demande

45 apprenants formés par an
95% de satisfaction

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr