

## Formation Restauration CQP Agent de restauration



### Objectifs de la formation

- Acquérir l'ensemble des savoirs et savoir-faire indispensables au métier d'agent de restauration
- Disposer d'une première expérience dans une structure de restauration collective commerciale par le biais de l'alternance ou de stages
- Obtenir le **Certificat de Qualification Professionnelle Agent de restauration**, délivré par la Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) – CERTIDEV, et reconnu par l'ensemble des professionnels du secteur de la restauration

### Le métier et les missions

- Réception et stockage de marchandises
- Préparations culinaires et dressage
- Organisation et tenue de buffets chauds et froids
- Service en salle
- Tenue de caisse
- Remise en état des locaux et du matériel

Nouvelle formation: CQP  
rénové

Votre métier s'exerce dans des entreprises de restauration qui se caractérisent par le grand nombre de clients accueillis par service : restauration commerciale sur autoroute, en centres commerciaux, en résidence de vacances et en aéroport.

### Modalités et délais d'accès

Entrée possible tous les 2 mois

Accessibilité aux personnes handicapées  
Rencontrez le référent handicap

#### Formation en alternance

Durée : 6 à 24 mois  
Rythme : 1j à l'école / 4j en entreprise

#### Formation professionnelle continue

Durée : 6 à 24 mois  
Rythme : 3j à l'école / 2j en entreprise

Accessible en VAE via un accompagnement individualisé de 20 heures.

## Les pré requis

- Apprécier la polyvalence des tâches
- Aimer le travail en équipe
- Avoir le sens de l'accueil et du service
- Adhérer aux contraintes horaires du métier (travail le week-end, en soirée)

## Le contenu : 7 blocs de compétences, 7 modules

- L'accueil et la communication avec la clientèle
- Réception et stockage des marchandises
- Nettoyage et désinfection des espaces et plans de travail
- La sécurité des personnes et des lieux
- Préparations culinaires de base :
  - Le travail des produits
  - Les préparations froides
  - Le poste chaud
  - La pâtisserie
- Le service en salle
- Les opérations d'encaissement

### Un suivi complet et adapté à chacun :

**Atelier de remédiation individuelle :**  
renforcement de vos savoirs et savoir-faire

**Bilan en cours de formation :**  
coaching et analyse de vos résultats

**Modalité d'inscription :**  
Entretien individuel et test de positionnement sur rendez-vous

## Les méthodes pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Analyse des pratiques professionnelles
- Apports théoriques (Animation en groupe / Activités de recherche et projets en sous-groupes)

## Les modalités d'évaluation et de validation

Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- mises en situation réelle
- observations de situations de travail réelles réalisées en entreprise, avec le tuteur
- tests de contrôle des connaissances (questionnaires)

Validation possible par capitalisation des blocs de compétences : **OUI**

## Les passerelles

Le CQP Agent de restauration présente des blocs communs avec le CQP commis de cuisine et le CQP Serveur en restauration.

Les blocs communs validés au titre du CQP Agent de restauration vous restent acquis si vous souhaitez évoluer en cuisine ou en service.

## Les équivalences

Autres certifications permettant d'accéder au métier Agent de restauration

- Titre professionnel Agent de restauration (niveau 3)
- CAP Agent polyvalent de restauration (niveau 3)

## Financement

