



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Se former à l'acquisition des compétences et des techniques professionnelles nécessaires à l'exercice du métier d'Agent de Restauration.
- Accéder à l'emploi et être opérationnel sur un poste de d'Agent de Restauration grâce à l'alternance en entreprise.

PUBLIC

Jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus ;
Certains publics peuvent entrer en apprentissage au-delà de 29 ans révolus : les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les travailleurs handicapés.

ACCESSIBILITE

Cette formation est accessible aux apprenant(e)s en situation de handicap . Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (cap emploi , l'AGEFIH ...) pour compenser le handicap . Merci de nous contacter pour d'éventuelles adaptations.

FINANCEMENT

Les formations sont prises en charge par les OPCO sans frais d'inscriptions et rémunérées en alternance

Les apprentis de :

- moins de 21 ans bénéficieront d'une rémunération de 27% du SMIC.
- plus de 21 ans bénéficieront d'une rémunération de 53% du SMIC.
- plus de 26 ans bénéficieront d'une rémunération de 100% du SMIC.

PRÉREQUIS

Aucun diplôme
Validation du projet par un stage ou une première expérience professionnelle dans le secteur.

CERTIFICATION

Diplôme de Niveau 3 (CAP), enregistré et inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles.
Code RNCP : 35650.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Méthodes Actives et Participatives :
- Apports opérationnels par des spécialistes du secteur.
- Mises en situation.
- Travaux dirigés.
- Études de cas.

MOYENS PEDAGOGIQUES

Salles de formation équipées (vidéo-projecteur, postes informatiques, connexion internet...) Équipe pédagogique, administrative et d'accompagnement global présente.

PROGRAMME DE LA FORMATION

C01 - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking.

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

C02 - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).

Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Assurer une production culinaire au poste grillade

C03 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type snacking et effectuer l'encaissement

C04 - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service.

Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine

Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence.

INTERVENANTS

Formation assurée par des professionnels experts dans leur domaine issus du secteur du commerce de la vente, et par des professeurs de l'Éducation Nationale.

INDICATEURS FORMALINK CFA

Taux de réussites : en cours..

Taux de satisfaction : en cours..

Taux de rupture : en cours..

Les indicateurs de résultats de formation seront diffusés dans les plus brefs délais.



INDICATEURS NATIONAUX

INDICATEURS NATIONAUX (2022)

Taux de poursuite d'étude : 17%

Taux d'employabilité : 5 apprenants du 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation.

Taux d'interruption : 51%

Source:

<https://www.insertjeuneseducationouv.fr/dision/aaccueil>

POURSUITE D'ETUDES

CAP Cuisine

Titre professionnel Serveur.se en restauration (équivalent CAP)

PERSPECTIVES D'EMPLOI

- Agent (e) de restauration
- Employé (e) de restauration collective
- Employé (e) polyvalent (e) de restaurant
- Employé (e) de cafétéria

MODALITÉS ET DÉLAIS

D'ACCÈS

Dossier de candidature.

Entretien individuel.

Évaluations en cours de formation.

Épreuve finale de certification.

Mise en situation devant un jury.

Dossier professionnel.

DUREE ET ORGANISATION

Formation entre 13 et 36 mois selon le profil des apprenants. Rythme : 1 journée par semaine en centre de formation de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00 et le reste en entreprise. Délai d'entrée en formation peut varier entre 48h et 1 mois maximum en fonction des disponibilités. Formation réalisée uniquement en contrat d'apprentissage.

Lieu de la formation : FORMALINK CFA

☎ 07 45 80 16 70



✉ contact@formalinkcfa.fr



📍 256 rue Francis de Pressensé, 69100 VILLEURBANNE