



Parcours Qualifiants CQP-ih Agent de Restauration

L'agent de restauration travaille dans des entreprises de restauration qui se caractérisent par l'importance du nombre de clients accueillis par service. Les prestations sont distribuées en libre-service ou en service assisté (comptoir par exemple).

Le client peut consommer son repas sur place ou l'emporter. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. 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.

Le public concerné

Tous les collaborateurs qui souhaiteraient qualifier leurs compétences.

Les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) s'adressent aux demandeurs d'emploi ou aux salariés lancés dans la vie active.

Les prérequis

VAE : pouvoir justifier de 1 an d'expérience
Forte volonté de s'impliquer et de progresser

La durée

24 heures en VAE *ou* **140 heures** en alternance professionnalisante
ou **280 heures** en continu et **140 heures** de stage

Objectifs pédagogiques

- Gérer la réception et le stockage de marchandises.
- Maîtriser les préparations culinaires et dressage.
- Mettre en place les buffets chauds et froids.
- Gérer la mise en place de la salle.
- Gérer la caisse.
- Gérer le poste de lavage.



Les supports pédagogiques

- Livret de suivi
- Fiches pédagogiques