



FORMATION DE 2 ANS EN APPRENTISSAGE

TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION

RNCP : 35650 / Date d'enregistrement : 05-06-2024

Certificateur : MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

PUBLIC CONCERNÉ

Les jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus. Les travailleurs en situation de handicap peuvent entrer en apprentissage au-delà de 29 ans révolus.

PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Présenter un CV et une lettre de motivation,
- Effectuer un test de positionnement,
- Maîtriser la langue française (Niveau CLEA),
- Être intéressé par les métiers de l'Hygiène,
- Être disponible pour travailler tous les jours de la semaine,
- Respecter les consignes de « Savoir-être »,
- Avoir un contrat d'apprentissage.

Inscriptions selon les règles spécifiques à chaque statut. Les candidats sont reçus tout au long de l'année et positionnés sur les formations en fonction des dates d'ouverture.

OBJECTIFS

Réaliser les tâches du métier d'Agent De Restauration, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité :

DURÉE / RYTHME

910 h à la MFR
le reste en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »,
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA),
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration,
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de vaisselle,
- Hygiène,
- Développement durable,
- Certificat de « Sauveteur Secouriste du Travail »,

Enseignements généraux & transversaux :

- Langue française : Savoir lire une fiche technique, un mode d'emploi.
- Calculs : Utiliser les 4 opérations (addition, soustraction, multiplication et division), avec une calculette ou un téléphone, calculer des proportions, convertir des unités de mesure.

INDICATEURS

- Taux de réussite : 72%
- Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 29%
- Taux poursuite études : 46%
- Taux d'insertion : 54%



TITRE PRO - AGENT DE RESTAURATION

TARIF

La formation est **gratuite et rémunérée** pour les apprentis (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les coûts définis).

PROFIL DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés et autorisés d'enseigner par l'Éducation Nationale. Lauréats de la formation pédagogique des MFR.

RESPONSABLE DE L'ACTION

M. Laurent CERNICCHIARO

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques : La MFR dispose de salles de classe adaptées aux apprentissages avec des moyens modernes (vidéo projection, son) et des plateaux techniques tels que : laboratoire de chimie, de physique, CDI et plateaux techniques.

Méthodes : Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR / Active / Interrogative...

Modalités : En présentiel.

VALIDATION PAR BLOC DE COMPÉTENCE

CCP1. Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».

CCP2. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).

CCP3. Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service.

CCP4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.



ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap



• Selon la demande, des adaptations et des aménagements seront mis en œuvre en fonction des besoins éducatifs particuliers de l'apprenti (Plan d'Accompagnement Personnalisé, Projet d'accueil individualisé), sous réserve que la situation de santé de la personne soit stabilisée, de l'absence de contre-indications à l'exercice de la profession et dans la limite d'aménagements raisonnables (loi du 11 Février 2005). Cette demande doit nous être précisée lors de l'entretien de recrutement.

• Nous accompagnons les stagiaires et les apprentis pour effectuer leurs démarches auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées.

• Référente handicap, délégation H+

• Les locaux sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

Débouchés professionnels : Agent de restauration, Employé de restauration collective / Employé de cantine / Commis de self / Employé de cafétéria / Employé de Snack-bar, Employé polyvalent de restaurant / Employé polyvalent de restauration, Équipier polyvalent de restauration rapide / Agent de Restauration rapide, Préparateur-vendeur en point chaud - de plats à emporter - de sandwiches.

Poursuite d'étude possible : CAP Cuisine, CAP Commercialisation et Services. Bac Professionnel Cuisine, Bac Professionnel Communication et Services en Restauration.

38, rue du Docteur Paul Michelon • 42100 Saint-Étienne

Tel : 04 77 47 82 50 • Fax : 04 77 38 51 23 • mfr.st-etienne@mfr.asso.fr • www.mfr-stetienne.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

