

**Titre professionnel agent(e) de restauration****Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**GRETA CFA AQUITAINE  
Claude BULHE  
06.72.93.58.43  
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(vé) non salarié(e)**Sélection :**Dossier  
Entretien**Niveau d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

**Conditions d'accès :**

Fournitures à prévoir : tenue de cuisinier blanche (pantalon, veste, tablier, chaussures de sécurité, coiffure), mallette d'ustensiles professionnels, cadenas, porte-documents.

**Prérequis pédagogiques :**

Maîtrise de la langue française et savoirs de base.

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Oui

**Objectif de la formation**

Préparer, assembler et mettre en valeur des mets simples. Conseiller le client et procéder à l'encaissement. Respecter les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène. Mettre en place des espaces de distribution et de vente et le réapprovisionnement. Entretien du matériel et les locaux. Travail au sein des services de restauration collective dans des structures publiques, privées ou associatives ainsi que dans de nouvelles formes de restauration (restauration rapide, livraison à domicile...). Avec de l'expérience, accéder à des postes d'encadrement d'équipe.

**Contenu et modalités d'organisation**

Enseignement professionnel - Activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des produits. - Mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement ; encaissement des prestations. - Nettoyage et entretien des locaux et du matériel. - Sciences appliquées - Sciences de l'alimentation, microbiologie appliquée, connaissance des milieux professionnels, prévention et sécurité Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST) Activités en entreprise - Réception et stockage des marchandises - Planification, mise en place du matériel et choix des produits - Fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions - Démarche qualité Enseignement généraux (selon besoins) - Français - Histoire géographie - Mathématiques - Sciences

Commentaires sur la durée hebdomadaire

En fonction de l'expérience et des diplômes acquis.

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Commentaires sur la parcour personnalisable (même semaine)

Formation en centre / Formation en entreprise (en alternance sur la

**Validation(s) Visée(s)**

Titre professionnel agent de restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)



Éligible au CPF

**Et après ?****Suite de parcours**

Le CAP débouche sur la vie active, mais il est possible sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire (MC) ou CAP CUISINE ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP).

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00187331	du 06/10/2020 au 27/05/2021	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE		FPC	Contrat pro
00228926	du 30/09/2021 au 19/05/2022	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE		FPC	Contrat pro