



# CQP AGENT DE RESTAURATION

Institut de Formation Professionnelle 43



## ROLE EN ENTREPRISE

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.

### ● ENTREPRISES D'ACCUEIL

Tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration:

- restauration collective
- restauration traditionnelle
- restauration commerciale / rapide / cafétéria

## FONCTIONS

**Participe à la réception et à l'approvisionnement des produits**

**Effectue certaines préparations culinaires**

**Approvisionne les linéaires**

**Accueille les clients et prend les commandes**

**Assure la mise en place de la salle et le débarrassage des tables**

**Réceptionne, trie et vérifie la vaisselle**

**Participe aux opérations de caisse.**

## CONDITIONS D'ADMISSION

Que vous soyez un jeune en formation initiale ou un salarié lancé dans la vie active, différentes voies d'accès s'offrent à vous pour obtenir un CQP:

- le **contrat de professionnalisation** s'adresse à tous les jeunes âgés de 16 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi âgés de plus de 26 ans afin de faciliter leur insertion ou leur réinsertion.
- la **Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)** permet à chacun de faire reconnaître ses compétences professionnelles et personnelles par une certification.
- la **Période de professionnalisation**, le Droit Individuel à la Formation (**DIF**), le Congé Individuel de Formation (**CIF**) permettent aux salariés de suivre la formation de leur choix.
- La formation est accessible aux personnes n'ayant pas d'expérience professionnelle.

Nous consulter pour mettre en place votre projet.

# CQP AGENT DE RESTAURATION



## FORMATION

**Certification professionnelle** qui atteste d'une qualification dans la branche de l'hôtellerie restauration (CPNEIH).

Formation accessible à tout le monde

Compétences professionnelles acquises rapidement

Durée de la formation adaptable selon le candidat.

Programme de formation personnalisé (bilan de connaissances) et adaptable afin de répondre aux besoins du candidat.

Suivi et accompagnement du candidat par un tuteur désigné par l'entreprise.

### ● FONCTIONNEMENT

Pour un contrat en alternance prévoir:

- au minimum 15% du temps en CFA
- au moins 6 mois de formation en CFA
- nombre suffisant de séquences d'évaluation à réaliser dans l'entreprise en présence du tuteur et du candidat.

Pour les autres dispositifs 2 évaluations sont prévues (début et fin de formation).

Durée de la formation	Nombre minimal de visites
Jusqu'à 6 mois	5 visites
de 6 mois à 12 mois	6 visites
Au-delà de 12 mois	Durée en mois/2

### ● REFERENTIEL DE COMPETENCES

#### Réception et stockage de marchandises

Réceptionner, vérifier et stocker les denrées alimentaires et les produits  
Effectuer un inventaire des produits utilisés

#### Préparations culinaires et dressage

Travailler et conditionner les denrées alimentaires  
Assembler des préparations simples froides ou chaudes  
Dresser les préparations pour l'approvisionnement des différents points de vente

#### Buffets chaud et froid

Monter le poste et le ré-approvisionner en contribuant à la mise en valeur des produits  
Accueillir et produire devant le client  
Travailler en coordination avec la cuisine

#### Salle

Accueillir le client  
Mettre en place la salle  
Débarrasser les tables

#### Caisse

Préparer et clôturer la caisse  
Gérer le flux de clientèle  
Encaisser

#### Lavage

Réceptionner et trier la vaisselle en entrée, la laver, la vérifier et la trier en sortie  
Nettoyer le matériel

Institut de Formation Professionnelle 43



#### Renseignements :

I.F.P. 43 - CFA Interprofessionnel de Haute - Loire

Les Yssets - 43370 BAINS

Tel : 04 71 57 98 00 Fax : 04 71 57 53 06 Mail: [contact@ifp43.fr](mailto:contact@ifp43.fr)

[www.ifp43.fr](http://www.ifp43.fr)



CONTRAT D'OBJECTIFS ET DE MOYENS  
POUR LE DÉVELOPPEMENT ET LA PROMOTION DE L'APPRENTISSAGE

