

# CQP : AGENT DE RESTAURATION



Organisme validé  
et référencé

## PROGRAMME DE FORMATION

### DOMAINE

- ✧ Hôtellerie Restauration Tourisme et Loisirs
- ✧ Code CPF : 248655
- ✧ Format code : 42757

### LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire saura :

- Préparer et dresser des hors d'œuvre et des desserts
- Préparer et distribuer des crêpes, galettes et pizzas
- Approvisionner les linéaires et distribuer des préparations culinaires froides et chaudes
- Assurer la mise en place de la salle et accueillir les clients
- Enregistrer et encaisser des plateaux repas
- Débarrasser des plateaux repas, les trier et réaliser la vaisselle
- Respecter les normes d'hygiène, d'environnement et de sécurité

### DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 4 mois
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

### PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Tout public
- ✧ Savoir lire, écrire et compter

En mathématiques : utiliser les 4 opérations, la règle de 3, les fractions simples.

### TARIF

- ✧ A partir de 4370€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

### RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.

Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

### OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

### RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert  
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.  
43 ans d'expérience en restauration.

### PERIODE D'INTÉGRATION :

- ✧ Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation
- ✧ Identification des risques liés à l'exercice du métier, sensibilisation au développement durable

### MODULE 1 : APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES DE BASE CULINAIRE : 3 SEMAINES

- ✧ La législation, le plan de maitrise sanitaire (PMS)
- ✧ La démarche HACCP
- ✧ Les opérations préliminaires des légumes et des fruits
- ✧ Les cuissons simples

### MODULE 2 : PRÉPARER LES MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES ET RÉALISER L'ASSEMBLAGE ET LE DRESSAGE DES HORS D'ŒUVRES, DES DESSERTS ET DES PRÉPARATIONS DE TYPE « SNACKING » : 3 SEMAINES

- ✧ La confection des beurres composés et des sauces de base, de pâtes, des crèmes et appareils sucrés et salés
- ✧ L'utilisation des produits d'assemblage
- ✧ La mise en place de la distribution
- ✧ Période en entreprise : 3 semaines

### MODULE 3 : ACCUEILLIR LES CLIENTS, DISTRIBUER LES PLATS EN RESTAURATION SELF-SERVICE ET RÉALISER LE LAVAGE EN MACHINE A VAISSELLE : 3 SEMAINES

- ✧ Les techniques d'accueil de la clientèle
- ✧ Les procédures en distribution self-service pour les PCEA en liaison froide et chaude
- ✧ Le service aux postes froids et chauds
- ✧ Le lavage en machine de la vaisselle
- ✧ L'utilisation d'une caisse enregistreuse

### PERIODE D'APPLICATION ET D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE : 4 SEMAINES

## MODALITES DE LA FORMATION

### ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs.

Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

### LIEU DE FORMATION

En intra entreprise  
Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignanne (13700).  
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

### ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.  
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

### CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.  
06.75.61.44.44.  
contact@ifrec13.com

**SAS IFREC – Résidence Les Fourques Bât. F14 – 13220 Châteauneuf-les-Martigues**

SIRET : 834 123 259 – APE : 8559A – Déclaration d'activités n°9313724013 auprès de la DIRECCTE PACA

[www.ifrec13.com](http://www.ifrec13.com) – Courriel : [contact@ifrec13.com](mailto:contact@ifrec13.com)