

# CQP AGENT DE RESTAURATION

Mis à jour le 22 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Projet professionnel validé  
Maîtrise des savoirs de base  
Bonne résistance physique et nerveuse

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Demandeurs d'emploi Jeunes accompagnés par la mission locale

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

450 heures

## Durée en entreprise

300 heures

## Validation

Validation partielle ou totale du CQP de la branche des métiers de l'hôtellerie : CQP Agent de restauration

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Positionnement initial  
Evaluations en cours de formation  
Validation progressive des compétences par les formateurs et tuteurs en entreprise

## Nombre de participants

12

## Objectifs professionnels

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Effectuer un service en salle
- Réaliser les préparations culinaires de base
- Gérer l'encaissement

## Contenu

Parcours modulaire construit en fonction des besoins, pouvant mobiliser les modules suivants :

- Accueil/Intégration/Positionnement
- Accueil client
- Réception et stockage des marchandises
- HACCP, nettoyage et désinfection
- Service en salle et encaissement
- Anglais de l'hôtellerie restauration
- Culture et tourisme champenois
- Gestes et postures
- Techniques de recherche d'emploi
- Préparation de l'alternance
- SST – Sauveteur Secouriste du Travail
- Mobilité
- Image de soi
- Accompagnement et suivi renforcés, bilans
- Perfectionnement restauration
- Remise à niveau en Français
- Remise à niveau en Mathématiques
- Préparation culinaire de base
- Certification
- Stages en entreprise

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein, 35h/semaine  
Module attribués en fonction des besoins  
Alternance de périodes en cours et de périodes d'application en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

## Méthodes pédagogiques

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques  
Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes  
Interventions régulières en situation réelle : restaurant pédagogique  
Examens blancs

# CQP AGENT DE RESTAURATION

## Entrée et sortie permanente

Non

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériel, restaurant pédagogique

Documents pédagogiques, matières d'œuvres

Salle de cours équipés d'ordinateurs individuels, centre de ressources...

## Durée

450h maxi en fonction des modules attribués 300h maxi en entreprise

## Délais et modalités d'accès

Démarrages réguliers au long de l'année (4 sessions/an)

## Financements possibles

Coût de la formation pris en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de la Formation

Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés

7 396€ pour un parcours complet

Particulier : nous contacter

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037  
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982