



AGENT DE RESTAURATION 2024- FORMATION AU MÉTIER ET ACCÈS AU DIPLÔME



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU ET LYCÉE HAUTE VUE AV
DES CIMES 64160 MORLAAS

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant
obtenir le TITRE
PROFESSIONNEL d'Agent
Polyvalent de Restauration
pour exercer le métier

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française et
savoirs de base

DÉBUT DE LA FORMATION

10/10/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Du 10/10/2024 au 27/05/2025

400 heures de formation
professionnelle en centre de
formation
16 semaines minimum en
entreprise
**CARIF Formation HSP
(demandeurs d'emploi):**

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Alternance CPF
- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Habilitation Service Public HSP
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT : [CLIQUEZ ICI](#)
RÉSERVER UNE PLACE À UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS D'INFO



COLLECTIVE : [CLIQUEZ ICI](#)



LA FORMATION D'AGENT DE RESTAURATION C'EST ;
Former des professionnels pluricom pétents qui pourront travailler en cuisine, en self-service, en salle de restaurant, à la plonge, la vente à emporter, restauration rapide, cafétéria, ...
Ceux-ci pourront être opérationnels et certifiés pour une embauche immédiate, dès la sortie de leur formation

CONTENU DE LA FORMATION

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

Aide à la rédaction du DOSSIER PROFESSIONNEL

CONDITIONS DE FORMATION

- EN CENTRE : (discontinu) 2 jours hebdomadaires
- EN ENTREPRISE : (alternance sur la même semaine) 3 jours hebdomadaires (5j pendant vacances scolaires)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

VALIDATION DES ACQUIS : **TITRE PROFESSIONNEL Agent de Restauration**

CONDITIONS D'ADMISSION

Au fil de l'eau selon validation de projet, contrat de formation et financement
Stage de découverte entreprise ou expériences obligatoires

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs professionnels du métier et formateurs / animateurs du dispositif permanent de formation du GRETA CFA Aquitaine
Bruno HOANG : cuisinier/ formateur pour adultes
Gilles LACOSTE : cuisinier/ formateur pour adultes

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation
Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 99 48