



CQP Agent Polyvalent de Restauration



Public visé : Personnes travaillant en cuisine ou souhaitant s'orienter dans ce domaine.

Pré-requis : Savoir lire et écrire.

Objectif de formation : Obtenir le Certificat de Qualification Professionnelle CQP Agent Polyvalent de Restauration.

Objectifs pédagogiques :

- Etre capable de produire des préparations froides ;
- Participer aux préparations chaudes ;
- Assurer le service au client ;
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Réceptionner et stocker les marchandises ;
- Entretien des locaux et le matériel ;
- Tenir une caisse.

Contenu :

1. Le métier d'employé de restauration
2. Formations Hygiène et techniques de nettoyage
3. Procédures caisse
4. Réception et stockage des marchandises
5. Expert Sécurité
6. Production culinaire
7. L'accueil des convives et la communication
8. Bureautique

Méthodes et outils pédagogiques :

- Positionnement préalable de chaque participant;
- Présentation PPT et échanges sur la pratique ;
- Exercices de mises en situation ;
- Explication de fiches techniques ;
- Mise en application pratique en cuisine d'application d'après fiches techniques.

Informations pratiques :

- Attestation de formation remise après la fin du parcours de formation
- Tarif : 4215€ HT/ participant
- Déjeuner inclus

Durée : 281h en centre de formation / 119h d'application pratique sur site.

Formateur référent : H. RINGEVAL

