

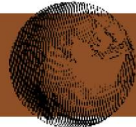


CULTIVONS LES RÉUSSITES

— Titre professionnel - Agent de restauration —

Public visé, Pré Requis et nombre de stagiaires :

Tout jeune âgé de 16 à 29 ans
Tout jeune issu d'une classe de 3ème
(modalités particulières pour les moins de 16 ans)
Toute personne dès 16 ans et au delà de 29 ans ayant une reconnaissance RQTH
Savoir lire, écrire, compter.
10 à 12 stagiaires maximum



Présentation générale

Formation sous statut APPRENTISSAGE.
Le jeune est salarié de l'entreprise (même sur le temps de formation au CFA)

La formation s'effectue en alternance et en partenariat entre l'entreprise et le CFA.

Les besoins sont identifiés dès le début de formation par une visite en entreprise afin de définir les objectifs individualisés de formation.

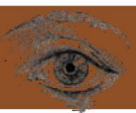
Au CFA (travaux pratiques par semaine 15h)
Formation technologique (PSE, Alimentation...)
Formation générale (mathématique, français...)



Tarifs

Adhésion Asso : 100€
Pension complète 1528 €
1/2 Pension : 760 €
1/2 Pension sans mercredi midi : 420€

Prise en charge par OPCO ou CNFPT de 3€ par repas et 6€ par nuitée qui viennent en déduction des tarifs indiqués



Objectifs

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier et valider le titre professionnel de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail.
Développer des compétences techniques et professionnelles en restauration.
Acquérir une culture générale.



Durée

1 ou 2 ans selon résultat de l'entretien de l'évaluation de positionnement
350h par an de présentiel au CFA (10 semaines)
35h de formation par semaine au CFA (mercredi après-midi libre)
Modularisation des parcours possible.



CULTIVONS LES RÉUSSITES

mfr-vougy.fr

mfr.vougy@mfr.asso.fr

04 77 65 30 53

280, Allée du Roseil

42720 VOUGY



CULTIVONS LES RÉUSSITES

— Titre professionnel - Agent de restauration —



Modalités et délais d'accès

-Entretien de recrutement avec le responsable de l'apprentissage et/ou la Direction
-Formation ouverte tous les ans (début en Octobre)
-Accès avec ou sans avoir signé un contrat d'apprentissage (accompagnement possible)
-Formation accessible aux personnes en situation de handicap et aux publics à besoins particuliers.



Modalités d'évaluation

Entretien de positionnement en début de formation.
Visite entreprise dans les 45 premiers jours.
Evaluation diagnostique en TP (1ère semaine).
Epreuve terminale :
Réalisation d'un menu tiré au sort
Dossier professionnel : épreuve oral
Livret de compétences complété au fur et à mesure de la formation.



Le contrat d'apprentissage

-L'emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale, collective ou rapide :
cafétéria, restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide ou à thème, dans les chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.



Méthodes mobilisées

Alternance
Suivi individualisé
Bilan Hebdomadaire
Visite en entreprise
Groupe à taille humaine
Espace numérique de travail



Compétences techniques

Préparer les matières alimentaires destinées à la transformation et l'assemblage.
Réaliser le dressage des différentes préparations.
Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self service.
Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance.
Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.
Travailler en équipe
Satisfaire le client
Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise sanitaire



Passerelles, Débouchés

Entrée dans vie active :
Bac Pro Cuisine
Mention complémentaire



Indicateurs 2021

Taux de réussite : 86 %
Taux de satisfaction bénéficiaires : 95%
Taux de satisfaction entreprises : 86 %
Taux d'insertion professionnelle : 50%
Taux de rupture : 28 %



Accessibilité

CFA Labellisé H+, référent PAP, PAI
Partenariat AREPSHA et AGEFIPH (public en situation de handicap)



CULTIVONS LES RÉUSSITES

mfr-vougy.fr

mfr.vougy@mfr.asso.fr

04 77 65 30 53

280, Allée du Roseil

42720 VOUGY

