

MFR**CULTIVONS LES RÉUSSITES**Formation par alternance
Vougy

AGENT DE RESTAURATION

Titre professionnel

RNCP35650



Public visé et pré requis

- Tout jeune de 16 à 29 ans
- Tout jeune issu d'une classe de 3ème (modalité particulières pour les moins de 16 ans)
- Toute personne à partir de 15 ans et au delà de 29 ans avec une reconnaissance RQTH ou dérogation
- Savoir lire, écrire et compter

8 à 10 stagiaires par classe**Accessibilité aux personnes en situation de handicap**

Objectifs

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier et valider le titre professionnel de niveau 3 délivré par le Ministre du travail.

Développer des compétences techniques et professionnels en restauration.



Modalités et délai d'accès

Entretien de recrutement avec le responsable de l'apprentissage et/ou la Direction.

Formation ouverte tous les ans (début en septembre)

Accès avec ou sans contrat signé (accompagnement possible)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap et aux publics à besoins particuliers.



Durée

1 ou 2 ans selon résultat de l'entretien d'évaluation de positionnement.

350h/an à la MFR (10 semaines)

1225h/an environ en entreprise (35 semaines)



Présentation générale

Formation sous statut d'apprenti : le jeune est salarié de l'entreprise (même sur le temps de formation à la MFR).

La formation s'effectue en alternance et en partenariat entre l'entreprise et la MFR.

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



Tarifs

(Voir plaquette de tarif)

Pour le lieu d'apprentissage, le salaire de l'apprenti est en fonction de l'âge.

Pour les apprenants en contrat d'apprentissage, la formation est gratuite.

Possibilité d'internat, demi-pension.

Prise en charge possible par l'OPCO



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 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.



Modalités d'évaluation et méthodes utilisées

Évaluation de positionnement en début de formation.

Visite entreprise dans les 45 premiers jours.

Épreuve terminale :

- Réalisation d'un menu tiré au sort
- Dossier professionnel : épreuve orale
- Livret de compétences complété au fur et à mesure de la formation



Le contrat d'apprentissage

L'apprentissage s'exerce en restauration commerciale / collective / rapide : cafétéria, restaurant d'entreprise, en collectivité, chaînes hôtelières, brasserie...



Indicateurs et taux

100% de taux de réussite
en 2023

Valeur ajoutée : +12.1

Taux de satisfaction : 94 %

Statistique 2023 - Fin de parcours

Poursuite d'étude : 0/3

Insertion professionnelle : 1/3

Insertion professionnelle (autre secteur) : 0/3

Statistique 2023 - Apprentis en formation

Rupture de contrat: 2/12

Abandon : 2/12



Passerelles et débouchés

- Entrée dans la vie active
- Bac Pro Cuisine
- Mention complémentaire

Maison Familiale et Rurale

04 77 65 30 53

mfr.vougy@mfr.asso.fr

"280 Allée du Roseil" 42720 Vougy