



*L'excellence par l'expérience*

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

## Agent de restauration

### ► Objectifs de la formation

Former des professionnels capables :

- d'établir un contact efficace et adapté au client
- de réceptionner et stocker les marchandises
- de contribuer à la gestion des stocks
- de nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- de réaliser les préparations culinaires de base
- d'effectuer un service en salle
- de gérer l'encaissement

### ► Contenus

**Domaine professionnel :**

- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Langue : Anglais niveau A2

### ► Statut

Le CQP « Agent de restauration » s'effectue dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'une période de professionnalisation.

La formation est éligible à Mon Compte Formation sous certaines conditions.

### ► Lieu de formation

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden



#### Conditions d'accès

- > Ouvert à tous, sans restriction de diplôme préalable.



#### Comment postuler ?

- > Déposer un dossier de candidature au CEFPPA, téléchargeable sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu).
- > La candidature sera retenue dans la limite des places disponibles.
- > Une liste des entreprises habilitées sera remise aux candidats retenus après examen des dossiers et entretien de motivation.



#### Durée

- > En fonction du profil du candidat.



#### Pratique...

##### Accès CEFPPA

Le CEFPPA est facile d'accès :

- à 5 min. en voiture de l'autoroute A35 (sortie 5 « Baggersee »)
- à 10 min. du centre ville et de la gare de Strasbourg, directement accessible en tram (station « Campus » tram A direction « Illkirch-Graffenstaden »).



#### Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

## ► Rémunération

La formation est rémunérée selon la grille suivante donnée en % du Smic

Âge	Contrat de professionnalisation	Période de professionnalisation
Moins de 21 ans	55 %	Maintien du salaire
Entre 21 et 25 ans	70 %	Maintien du salaire
Plus de 26 ans	100 %	Maintien du salaire

## ► Débouchés

Le métier d'agent de restauration peut évoluer vers le métier de serveur en restaurant ou cuisinier.

La diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique) offre de nombreuses possibilités en France et à l'étranger.

## ► Méthodes pédagogiques mobilisées

Le CEFPPA privilégie le Face à Face Pédagogique (FFP), en utilisant les méthodes inductives et démonstratives. L'apprentissage par le numérique est privilégié (plateforme numérique développée en interne chamilo@cefppa, Teams...).

À noter : l'utilisation des plateformes numériques est facilitée par la mise à disposition d'ordinateurs portables.

## ► Modalités d'évaluation de la formation

Les évaluations sont de deux natures :

- des évaluations mises en place à intervalles réguliers, réalisées par les formateurs dans leurs matières respectives, avec des bulletins semestriels ;
- un examen final.

**Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences.**

## ► La formation en chiffres

2022

Ouverture de la filière en septembre 2023.



► Complétez le dossier de candidature directement en ligne !

