

TITRE PROFESSIONNEL

AGENT DE RESTAURATION

Contrat d'apprentissage et Formation continue
Diplôme de niveau 3 (V)



LES CONDITIONS D'ACCÈS

- Apprentissage : de 16 à 30 ans
Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap
- Formation continue : tout public

LES ENTREPRISES

Restauration commerciale
Restauration collective

LA FORMATION

- Entrées et sorties permanentes
- Durée 14 mois
- 14 semaines au centre de formation - 490 h

LE CONTENU DE LA FORMATION

4 certificats de compétences professionnelles (CCP)

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- 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

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

**CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP**

377, chemin du Farjou 34270 CLARET
09 80 59 02 92

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr

mfr-garriguesdupicsaintloup.fr



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales