

TAUX DE REUSSITE - EQUIVALENCE PASSERELLE- SUITE DE PARCOURS

- Taux de réussite diplôme : 95,5%
- Taux d'insertion professionnelle : 76%
- Taux de poursuite des études : 1%
- Pas d'équivalence
- Suites de parcours vers les formations Certifiantes, du secteur de la restauration notamment celles financées par la Région Ile de France – cf Défi Métier.
 - CAP Cuisine

ACCESSIBILITÉS PERSONNES HANDICAPÉES

Site accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS D'INSCRIPTION - DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscriptions en ligne sur www.sageform.fr
- Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois

Sageform
50 avenue du Vieux Chemin de Saint-Denis
92390 Villeneuve La Garenne
Téléphone 01 47 31 19 46
<https://www.sageform.fr/>

NOS PARTENAIRES ENTREPRISES



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

Code RNCP : 35650
Certificateur : Ministère du Travail, du plein emploi et
de l'insertion
Date d'enregistrement de la certification : du
08/09/2016 au 05/06/2024



PUBLIC & PRÉREQUIS

Nous favorisons l'accès à la formation aux candidats ayant un niveau de certification inférieur au parcours présenté.

- Avoir un projet professionnel validé dans le secteur de la restauration.
- Aptitudes physiques (station debout, port de charges...).
- Sens de l'organisation et vivacité d'esprit
- Souci de l'hygiène
- Aptitude à travailler en équipe
- Être en démarche de recherche active d'emploi et témoigner d'une volonté d'accès et/ou de retour à l'emploi direct et durable.
- Être disponible et prêts à s'engager dans une démarche d'accompagnement soutenu.
- Maîtriser les codes sociaux et "savoir-être" relatifs à l'intégration d'une entreprise.
- Avoir besoin d'un accompagnement renforcé vers l'emploi.

SAVOIRS DE BASE :

- Savoir lire, écrire et maîtriser les 4 opérations.



CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

- Port de charge lourde
- Travailler debout de façon prolongée
- Travail le Week end
- Disponibilité horaire 6h – 22h du lundi au dimanche



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les objectifs de la formation sont d'acquérir des compétences opérationnelles, dans le domaine de la restauration, visant à répondre à des besoins de qualification et de polyvalence recherchés par les recruteurs.

- Développer les connaissances, compétences et savoirs être qui constituent des préalables à l'embauche dans le secteur de la restauration.
- Permettre aux stagiaires de valider le titre professionnel Agent de Restauration.
- Doter les stagiaires en recherche d'emplois d'outils et de méthodes adaptés à leur problématique et favoriser leur autonomie dans leur démarche d'insertion et/ou de réinsertion professionnelle.
- Permettre aux stagiaires de découvrir l'entreprise qui recrute, le métier, ses méthodes, les équipes, au travers d'une période d'immersion en entreprise et accompagner les stagiaires au moment de leur intégration dans les entreprises, afin de consolider leur parcours professionnel.
- Accéder à un emploi durable dans le secteur de la restauration.

L'objectif est d'accomplir les missions suivantes :

- 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 (PCEA).
- 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



MODALITÉS D'ÉVALUATION

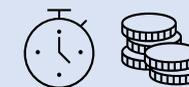
- Le 1er résultat attendu est l'emploi des personnes formées à l'issue de la formation. A cet effet, de les entreprises partenaires sont mobilisés.
- Le 2ème résultat attendu est la validation du titre professionnel ADR selon les modalités de reconnaissance du Titre professionnel ADR décrites dans le Référentiel de Certification de ce titre. L'obtention du titre peut être également obtenu partiellement.
- Le 3ème résultat attendu est l'obtention d'une attestation de compétences.



MÉTHODES MOBILISÉES

La formation comprend 3 périodes en alternance :

- La formation en centre dure 441 heures. Le stagiaire acquiert les savoirs, savoir-faire et savoir être du métier concerné..
- Le plateau technique(PT) en milieu professionnel. Le PT est réalisé dans notre cuisine d'application. Ils permettent de mettre en pratique les méthodes et situations vues en centre.
- La période en entreprise dure 140 heures. Elle permet de consolider les apprentissages, et le projet professionnel du stagiaire. Cette période est notamment effectuée au sein d'entreprises partenaires qui proposent des solutions d'emploi (CDI, CDD...)



DURÉE & TARIFS

- 441 heures (environ 3 mois)
- Réalisable en bloc de compétences. **Nous consulter**
- Formation conventionnée – gratuite et rémunérée