



TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ.E POLYVALENT EN RESTAURATION EN CONTRAT D'ALTERNANCE



OBJECTIFS

- ▶ Préparer les matières premières alimentaires
- ▶ Réaliser l'assemblage de préparations «snacking» et assurer une production culinaire
- ▶ Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
- ▶ Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service



DURÉE, DATES ET LIEUX

Sous réserve d'habilitation par la DREETS

- **La Garde :** Entrées et sorties permanentes possibles tout au long de l'année.



Les formations se déroulent sur 12 mois.

Épreuves de sélection et inscriptions ouvertes toute l'année. Consultez les dates sur le #CalendrierIMSAT www.imsat.co



PRÉREQUIS

- ▶ Aucun prérequis
- ▶ Un entretien de motivation est proposé à tous les candidats



PRISE EN CHARGE & RÉMUNÉRATION

Formation exclusivement en contrat d'alternance. Dispositif 100% financé et rémunéré (cf. tableau de rémunération ci-dessous).

Age	- 21 ans	21 à 25 ans	+26 ans
Apprentissage	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
Professionalisation	55% du SMIC	70% du SMIC	100% du SMIC



Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'employé.e effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires. Il/elle assemble et accommode diverses gammes de produits. Il/elle dresse, en les valorisant, des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type «snacking». L'agent.e de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et le nettoyage des locaux

L'IMSAT vous ouvre ses portes et vous accompagne vers l'emploi. Fort de son réseau partenarial, l'IMSAT peut vous mettre en relation avec ses partenaires afin de faciliter votre recherche de structure d'alternance.

CONTACTS



contact@imsat.co
04 94 75 24 15
www.imsat.co

Campus de la Grande Tourrache
Avenue François Arago - 83130 La Garde

Contact candidats - Antonin Deneire
06 66 20 89 59 - a.deneire@upv.org

Contact candidats - Sarah SAADALLAH
06 65 64 77 21 - s.saadallah@upv.org

ORGANISATION DE LA FORMATION

RUBAN D'ALTERNANCE PRÉVISIONNEL



INFORMATIONS

L'IMSAT organise des réunions d'informations collectives, pour vous y inscrire, vous pouvez vous rendre sur notre site internet ou scanner le QRCode ci-contre.



MODALITÉS DE CERTIFICATION

Le titre professionnel Agent.e de Restauration est composé de 4 certificats de compétence professionnelle :

- ▶ **CCP1** : Préparer et dresser des entrées et des desserts
- ▶ **CCP2** : Préparer et dresser des plats chauds et des produit snacking
- ▶ **CCP3** : Accueillir, conseillet et servir la clientèle
- ▶ **CCP4** : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

MODULES DE FORMATION



Préparer les matières premières alimentaires



Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance



Entretenir les espaces de restauration et des locaux



Réaliser l'assemblage et le dressage des préparations de type «snacking»



Assurer une production culinaire au poste grillade



Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

PERSPECTIVES & DÉBOUCHÉS



Restauration Commerciale



Cafétéria



Hôtellerie de plein air



Hôtels