



TITRE PROFESSIONNEL

AGENT DE RESTAURATION

Vous avez un CAP CUISINIER ou un CAP Agent polyvalent de restauration ou un CAP Production et service en restaurations, et vous souhaitez compléter votre savoir-faire en valorisant les produits ? Ce titre professionnel en apprentissage sur 1 an est pour vous.

ACTIVITÉS VISÉES

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, vous effectuerez la production culinaire en circuit court, ainsi que sa distribution en mettant en œuvre des techniques spécifiques à l'activité dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h à raison de **12 semaines au CFA** en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET EN CONTRAT DE PROFESSIONALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans.
- Être titulaire au minimum d'un CAP CUISINIER ou d'un CAP Agent polyvalent de restauration, un CAP Production et service en restaurations.
- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : Titre professionnel agent de restauration RNCP 280

Matières	Nombre d'heures par an
Travaux Pratiques - Cuisine et tradition - Le service à l'assiette - Cuisine de collectivité	288 h/an
Technologie	24 h/an
Sciences appliquées	24 h/an
Expression – préparation de dossier (transversalité)	36 h/an
Mathématiques et sciences	24 h/an
Sauveteur secouriste au travail	12 h/an
Travail d'alternance	12 h/an

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- BP Arts de la cuisine (2ans)
- MC Cuisinier en Dessert de restaurant (1an)
- CAP (1an)
- Titre gestion de collectivité

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»
Arrêt «Saint-Alban Centre»
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite