

➤ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

L'agent (e) de restauration accueille et sert la clientèle.

➤ **Les compétences entrepreneuriales**

- Produire
- Vendre
- Gérer l'activité d'une unité de restauration
- Animer son équipe dans le souci permanent
- Satisfaire la clientèle dans le respect de la réglementation
- Maîtriser l'anglais

➤ **Perspectives d'évolution**

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant

➤ **Entreprise d'accueil**

Il (elle) exerce au sein d'un restaurant ou d'un hôtel. L'agent (e) de restauration travaille en équipe. Il (elle) exerce le plus souvent debout. Les horaires sont difficiles, week-ends et jours de fêtes compris, varient en fonction du lieu de travail et des besoins particuliers.

➤ **Les activités du métier**

- Effectue le nettoyage de la salle et s'assure de la propreté de la vaisselle avant le début de son service
- Dresse les tables en accord avec les directives de son supérieur hiérarchique
- Prend en charge la clientèle en assurant l'accueil, le service et l'encaissement
- Joue le rôle de conseil auprès des clients
- Veille à leur satisfaction durant leur repas
- Est capable de conseiller le client les boissons les mieux adaptées aux plats choisis
- Débarrasse et redresse les tables pour un nouveau service
- Peut dresser certaines entrées et certains desserts
- Préparer les apéritifs.

➤ **Suite de parcours possible**

BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration, Brevet Professionnel Restaurant, Brevet de Technicien Supérieur en Management Hôtellerie-Restauration opt^oA et B

➤ **Equivalence/passerelle**

Pas d'équivalence

MC accueil réception ou organisateur de réceptions en 1 an

Objectifs

Etre capable de prendre en charge la clientèle, d'entretenir des relations professionnelles, de vendre des prestations, de réaliser la mise en place, de gérer le service, de servir les mets et boissons, d'animer et d'optimiser les performances de l'équipe, recenser les besoins d'approvisionnement, contrôler les mouvements de stocks, maîtriser les coûts, analyser les ventes et contrôler la qualité.

Contenu de la formation

Enseignement Professionnel :

- Technologie
- Sciences appliqués
- Pratique professionnelle
- Mercatique et Gestion appliquée
- Synthèse des activités en entreprise
- Communication et Commercialisation
- Prévention – Santé - Environnement

Enseignement Général :

- Anglais
- Français
- Histoire Géographie
- Education Civique
- Mathématiques
- Education Physique et Sportive
- Arts appliqués et Cultures artistiques

Modalité de déroulement

- Présentiel.

Modalité pédagogique

- Salles balisées, salles aménagées, salles informatiques et plateaux techniques (Laboratoire et ateliers)

Modalité d'évaluation

- Devoirs surveillés
- Evaluations semestrielles et ponctuelles
- Dossier Technique
- Etudes de cas
- Examen blancs
- Oraux.

Coût de la formation

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle. Coût moyen : 10 222,00 €/an

Indicateurs de résultats

Taux de réussite à l'examen

100 %

Taux d'insertion Professionnelle

100%

Taux de poursuite d'études

Valeur Ajoutée

(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)

100%

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

Durée de la formation

- 3 ans (avec possibilités de valider un/ou des blocs de compétences)

Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Etre titulaire d'un CAP Restaurant, d'un BEP Hôtellerie Restauration option restaurant ou avoir un niveau 3^{ème}.

Modalité d'inscription

- Retrait de dossier tout au long de l'année, après participation obligatoire à la réunion d'information.

Rythme/Nombre d'heures

- Alternance : 1 semaine au CFA / 1 semaine en entreprise
- En centre : : 1^{ère} année : 560 h ; 2^{ème} année : 735 h ; 3^{ème} année : 630 h

Nombre d'apprentis en 2023

8

Taux de rupture des contrats d'apprentissage

Taux d'interruption en cours de formation

75%

Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Stéphanie BOISNOIR » :

stephanie.boisnoir@cma-martinique.com

OU

0696 89 64 03