

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC ST LOUP

Antenne du CFA des MFR Languedoc

377 chemin du Farjou

34270 CLARET - 06 95 13 49 13

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr



Titre Professionnel Agent de restauration

Contrat d'apprentissage et Formation continue - Diplôme de niveau V

Entrées et sorties permanentes

Durée 1 an

12 semaines de formation - 420H

Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale

Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière

Agent(e) de restauration

Employé(e) de restauration collective / Employé(e) de cantine / Commis(e) de self

Employé(e) de cafétéria / Employé(e) de snack-bar

Employé(e) polyvalent(e) de restaurant / Employé(e) polyvalent(e) de restauration

Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide / Agent(e) de restauration rapide

Préparateur(trice) - vendeur(se) en point chaud / de plats à emporter / de sandwiches

Apprentis :

Pré requis :

Avoir entre 16 et 30 ans, pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

Avoir une 1^{ère} expérience professionnelle dans la cuisine (stage ou contrat de travail)

Rémunération de l'apprenti (e) sur la base du SMIC au 1^{er} janvier 2019

	MOINS DE 18 ANS	18 À 20 ANS	21 ANS ET PLUS
1ÈRE ANNÉE	410,7 € (27% SMIC)	654,1 € (43% SMIC)	806,2 € (53% SMIC)
2ÈME ANNÉE	593,3 € (39% SMIC)	775,8 € (51% SMIC)	927,9 € (61% SMIC)
3ÈME ANNÉE	836,7 € (55% SMIC)	1019,2 € (67% SMIC)	1186,6 € (78% SMIC)

Employeurs :

L'aide s'adresse :

- Aux employeurs de moins de 250 salariés ;
- Qui concluent un contrat en apprentissage à compter du 1er janvier 2019 ;
- Pour la préparation d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle de niveau inférieur ou égal au bac.

Quel est le montant de l'aide unique ?

- 4 125 € maximum pour la 1^{re} année d'exécution du contrat ;
- 2 000 € maximum pour la 2^e année d'exécution du contrat ;
- 1 200 € maximum pour la 3^e année d'exécution du contrat.

Comment faire ?

Pour tout contrat d'apprentissage enregistré par la chambre consulaire, l'aide est versée chaque mois par anticipation de la rémunération par l'Agence de services et de paiement (ASP) et à compter du début d'exécution du contrat.

Le versement de l'aide est automatique quand l'employeur accomplit les démarches déjà obligatoires :

1. Signer le contrat avec l'apprenti, adresser le contrat d'apprentissage à sa chambre consulaire pour que la chambre l'enregistre ;

Une fois le contrat enregistré par la chambre consulaire, le processus de demande d'aide est enclenché. Les services du ministère du Travail transmettent les contrats éligibles à l'aide unique (moins de 250 salariés, niveau inférieur ou égal au bac) à l'Agence de services et de paiement (ASP) qui est chargée du paiement de l'aide.

2. Tous les mois, transmettre la déclaration sociale nominative (DSN) de l'apprenti aux organismes de protection sociale (URSSAF, MSA, CPAM, etc.).

La transmission des informations nécessaires au versement de l'aide s'effectue entre les chambres consulaires, les services du ministère du Travail et l'Agence de services et de paiement (ASP). Une fois que l'employeur a adressé le contrat à sa chambre consulaire, c'est la chambre qui envoie le contrat aux services du ministère du Travail.

Tous les échanges entre l'ASP et l'employeur se font par voie électronique.

Chaque mois, l'employeur reçoit un mail pour l'informer d'un nouveau paiement. Cet avis de paiement est consultable sur SYLAé.

Toutes les informations sont disponibles dans l'espace mis à disposition de l'employeur sur le [portail Sylae](#) (portail internet à disposition de l'employeur pour toutes les aides versées par l'ASP) pendant toute la durée du contrat. Une aide en ligne est disponible sur <https://sylae.asp-public.fr>

Numéro d'assistance pour les employeurs



Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h

Contenu de la formation :

CCP 1 – Préparer en assemblage des hors d'œuvres et des desserts

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts

CCP 2 -Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A)

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade, et des sautés minute devant le client

CCP 3 - Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service

Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement

CCP 4 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients

Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine

Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Environnement professionnel et Compétences transverses Environnement professionnel Et Compétences transverses

Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients

Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)