



- **Secteur: Hôtellerie et Tourisme**
- **Filière : Agent de Restauration**
- **Niveau: Qualification (optimisé)**

1. Description générale du métier

L'Agent de Restauration est une personne chargée de l'accueil des clients dans un restaurant, un bar ou un self service. Il est capable d'assurer le service et de réaliser des préparations dans ce type de structure.

2. Profil de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure d'exécuter les activités suivantes :

- Respecter les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité ;
- Maintenir les locaux ;
- Réceptionner les denrées ;
- Optimiser les surfaces ;
- Apprêter les denrées ;
- Préparer les produits et matériels d'accompagnement du repas ;
- Distribuer les repas (cuisine) ;
- Distribuer les repas (salle) ;
- Remettre les locaux en place (côté cuisine) ;
- Remettre les locaux en place (côté salle).

3. Formation

Le mode de formation est résidentiel ou alterné et sa durée est d'une année intégrant le stage en entreprise

4. Conditions d'admission :

- Age maximum : **25 ans**
- Niveau Scolaire : **9^{ème} année de l'enseignement fondamental ou plus**
- **Aptitudes requises à l'exercice du métier :**
 - Bonne capacité d'adaptation ;
 - Avoir le sens de responsabilité ;
 - Avoir une bonne sensibilité gustative ;
 - Bonne présentation générale.
- **Les contre-indications à l'exercice du métier sont :**
 - Mauvais état de santé ;
 - Aptitudes physique et mentale insuffisantes.
- **Mode de sélection des candidats à la formation :**
 - Remplissage du dossier d'orientation ;
 - Réussite aux tests d'admission ;
 - Entretiens oraux obligatoires.



5. Programme de la formation

Le programme de formation est étalé sur **une année** intégrant le stage en entreprise

N° Module	Modules	Total
EGQ1	Arabe	15
EGQ2	Communication en français	75
M01	Métier et formation en Agent de restauration	15
M02	Hygiène et sécurité en hôtellerie	30
M03	Maintien des locaux	30
M04	Réceptionner les denrées	30
M05	Optimisation de la vente et les surfaces	15
M06	Préparer les produits et matériels d'accompagnement	30
M07	Techniques de cuisson	90
M08	Préparations fondamentales	45
M09	Distribution des repas en cuisine	30
M10	Distribution des repas en salle	90
M11	Moyens de recherche d'emploi	15
M12	Stage en entreprise	640
TOTAL		1150

6. Evaluation de la formation

La formation dispensée est modulaire et les évaluations sont organisées sous forme de :

- Contrôles continus ;
- Examens de fin de module ;
- Examen de fin de formation.

7. Perspectives professionnelles

Le lauréat peut être employé aussi bien dans les hôtels que dans les villages de vacances, les résidences de loisirs ou dans les stations thermales, dans les services de la clientèle.