



TITRE AGENT DE RESTAURATION

Niveau 3 Campus du Lac

**START
& BOOST**

MÉTIERS DE LA RESTAURATION

- Agent(e) de restauration
- Employé(e) de restauration collective
- Employé(e) de cafétéria
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant
- Préparateur(trice)-vendeur(se) en point chaud

EN QUOI CONSISTE CE DIPLÔME ?

L'agent(e) de restauration effectue une prestation de service concourant à la satisfaction des clients notamment aux différents postes de travail en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge. Il pourra exercer aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Les objectifs :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

POUR QUI ?

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Personnes en reconversion professionnelle

LES PRÉ REQUIS ?

- À partir de 16 ans
- Expérience ou non dans le métier de la restauration

LE RYTHME

- 1 an d'octobre 2021 à octobre 2022
- Alternance 1 semaine sur 3

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technique professionnelle (niveau3 /CAP)
- Connaissance Culture professionnelle
- Science et gestion appliquées
- Connaissances produits
- Prévention, santé et environnement
- HACCP

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Anglais professionnel

LES + DU CAMPUS

- Le « Pôle Insertion Avenir » pour travailler votre projet professionnel
- « Tous Entrepreneurs » pour vous accompagner à la création / reprise d'entreprise
- « Team mobilité » pour vous permettre de partir à l'étranger
- Travaux de groupe en mode projet, pour expérimenter le travail en équipe et la gestion des relations interpersonnelles, compétences clés en entreprise
- Interventions de professionnels pour enrichir la culture professionnelle
- Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise
- Examens blancs pour préparer à l'examen final

COMMENT POSTULER ?

- Inscription en ligne sur

campusdulac.com





FabLab

Un lieu disponible aux étudiants comme aux particuliers. Dans cet espace, vous pourrez retrouver tout le matériel dont vous aurez besoin (ordinateur, fond vert, imprimante jet encre, 3D...).



Réseau partenaire

Le Campus du Lac possède son propre réseau d'entreprises partenaires, afin de pouvoir proposer un suivi et un accompagnement dans la recherche d'entreprise.



Lac

Le Campus du Lac, c'est avant tout un cadre agréable au bord du lac, à 2 minutes du nouveau quartier de Ginko facilement accessible en tram.



Espace Food

Des food trucks variés viennent se positionner devant la sortie des bâtiments à la pauses repas pour permettre aux étudiants de se restaurer sur place. Une cafétéria est également à disposition des élèves. Chacun peut acheter un repas ou faire chauffer ses plats.



Accessibilité

Le Campus du Lac se situe à Bordeaux Lac. Il s'agit d'une zone très bien desservie en bus comme en tram. Un parking est réservé aux apprenants.



Restaurant d'application

Le Campus du Lac, ce sont deux restaurants d'application,
- Le Restaurant du Lac qui accueille nos CAP
- Le Piano du Lac où officient nos BP mais aussi nos Bachelors Ferrandi Paris Campus de Bordeaux.

05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

campusdulac.com

CAMPUS RIVE GAUCHE

10 rue René Cassin

CS 31996

33071 Bordeaux cedex

CAMPUS RIVE DROITE

7bis rue Max Linder

33500 Libourne

