



### ☀ 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

L'obtention du BAC PRO dans le domaine donne le titre de chef de rang ou de maître d'hôtel ou d'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°A et B

**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.

**Durée de la formation :**

3 ans (Possibilité de réduire le parcours selon le profil du candidat)

**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<sup>ème</sup>

**Modalité d'inscription:**

Retrait de dossier de Mars à Novembre, après participation obligatoire à la réunion d'information.

**Contenu de la formation:****Enseignement Professionnel :**

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

**Enseignement Général :**

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

**Modalité d'évaluation:** Devoirs surveillés – Evaluations semestrielles et ponctuelles – Dossier Technique – Etudes de cas - Examen blancs – Oraux

**Rythme/Nombre d'heures :**

Alternance : 1 semaine au CFA / 1 semaine en entreprise

- en Centre : 1<sup>ère</sup> année : 560 h      2<sup>ème</sup> année : 735 h      3<sup>ème</sup> année : 630 h

**Effectif prévisionnel**

Min: 8

Max: 8

**Taux de réussite à l'examen 2020 :**

50%

**Taux de poursuite d'études 2020**

50%

**Taux d'insertion Professionnelle**

50%

**Taux d'interruption en cours de formation (tous motifs confondus)**

10%

**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](mailto:stephanie.boisnoir@cma-martinique.com)

**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

**Valeur ajoutée du centre de formation :**

- Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national
  - o qualité des installations, le professionnalisme et les résultats dans les métiers de bouche
  - o l'expérience de gestion de la formation par l'apprentissage depuis près de 45 ans
  - o la formation de chefs d'entreprise et de personnalités reconnus en Martinique et à l'extérieur