



Programme Qualif' 2018-2020 Région Normandie

Agent Polyvalent de Restauration

Missions principales

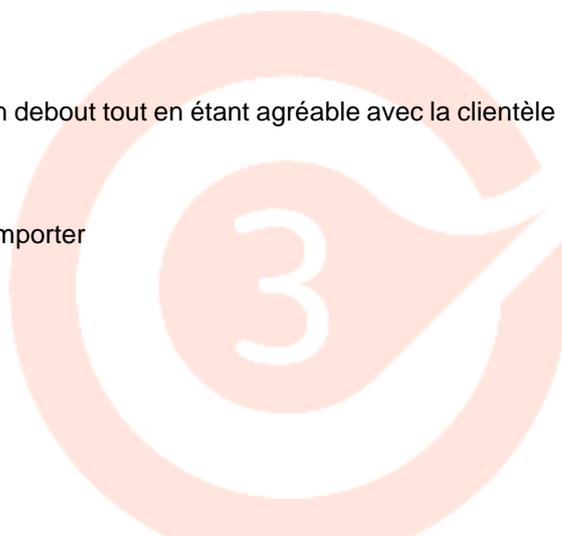
- Réception des produits
- Préparation des entrées, plats et desserts
- Respect des règles d'hygiène et sécurité
- Mise en valeur des espaces de vente
- Réapprovisionnement
- Accueil et conseil auprès des clients
- Encaissement
- Entretien des locaux et des équipements

Qualités requises

- Vous aimez le contact humain
- Vous avez l'esprit de communication
- Vous savez vous adapter à différentes clientèles
- Vous avez le sens de l'organisation
- Vous supportez un rythme de travail rapide et la station debout tout en étant agréable avec la clientèle

Les entreprises concernées

- Cafétéria, Steak-house, Crêperie, Pizzeria, Vente à emporter
- Restauration rapide, Restauration à thèmes
- Self d'entreprise
- Etablissement de santé, Maison de retraite
- Collège, Lycée, Université





Dates, durée et lieu de formation

- Du 24 Septembre 2018 au 27 Juin 2019
- Duré de la formation : 1.330 heures (749 heures au Cfa 3ifa et 581 heures en Entreprise)
- 3ifa - route du Mans - BP 106 - Alençon cedex (Adresse GPS : rue du Roselet – Saint Patern) – 02.33.28.76.76

Modalités d'inscription

- Validation du projet par un conseiller Pôle Emploi
- Test de positionnement, entretiens individuels et études de candidatures en commission de recrutement.

Financement

- Financement du coût de la formation par le Conseil Régional de Normandie