

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION



■ Lieu de formation :

CENTRE DE FORMATION OGC JEANNE D'ARC
dénomination " AULN'AREP "

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE-AYMERIES

☎ : 03-27-53-62-72 - ✉ : direction.cfaarep@inst-jasc.fr

■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

L'agent(e) de restauration assemble et accommode diverses gammes de produits. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent(e) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

Il respecte les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité. L'agent(e) de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE). Il (elle) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

■ Objectifs de la formation :

- 1) Obtention du TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION
- 2) Insertion Professionnelle

■ Public visé et Conditions d'admission :

Une bonne condition physique générale et une hygiène de vie irréprochable sont nécessaires.

Notons que cette formation et profession oblige parfois l'employé(e) à finir son service à des heures tardives.

La disponibilité, la mobilité et l'adaptabilité sont trois éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

■ Dates et durée de la formation : Février 2022 à juillet 2022

630 Heures : 420 Heures en centre - 210 Heures en entreprise

■ Contenu de la formation : 420 Heures

La formation est découpée en plusieurs modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

Module 1. Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

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

Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

Module 2. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

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

Assurer une production culinaire au poste grillade

Module 3. Accueillir les clients 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 le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

Module 4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine

Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

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.)

■ Alternance : 140 heures de stage en entreprise (environ 4 semaines) avec durant ces périodes :

- ⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
- ⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
- ⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
- ⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
- ⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

F
O
R
M
A
T
I
O
N

■ **Tarif** : 6 500 € (coût global différent si financement OPCO ou autre – nous contacter pour détails)

■ **Nombre minimum de stagiaires par session** : 10 **Nombre maximum de stagiaires par session** : 15

■ **Modalités pédagogiques** : cours collectif – mise en situation professionnelle

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation** : contrôle continu et épreuve à blanc au cours de la formation

■ **Validation - Formalisation à l'issue de la formation** : Validation totale si acquisition des trois modules. Validation partielle des modules possible. Délivrance d'une attestation de fin de formation. Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail

■ **Suite de parcours** :

Ce Titre Professionnel est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant un autre titre professionnel (par exemple, en cuisine).

Exemples d'emplois accessibles :

- Agent de restauration
- Employé de restauration collective / employé de cantine / commis de self
- Employé de cafétéria / employé de snack bar
- Employé polyvalent de restauration
- Equipier polyvalent de restauration rapide / agent de restauration rapide
- Préparateur – vendeur en point chaud / plats à emporter / sandwiches

■ **Accessibilité** :

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ **Renseignements** :

Directeur : **Richard FETRE**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

■ **Résultats de la dernière session de formation : Nouvelle formation**

Chiffres session XXXX (XX candidats)

N.C.
DE STAGIAIRES
SATISFAITS

N.C.
DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS