FORMATIONS HÔTELLERIE / RESTAURATION

Titre Professionnel Agent(e) de Restauration



Objectifs

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Programme de la formation

L'agent de restauration est un professionnel polyvalent exerçant au sein d'un espace de restauration collective.
Depuis la réception des ingrédients jusqu'à la distribution des plats, il intervient à toutes les étapes du quotidien de son service.
Il assemble et accommode diverses gammes de produits. Il dresse, en les valorisant, des hors- d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».
Il assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.
Il travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il est également en contact direct avec la clientèle lors du service.

CCP1 - Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations 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 ».

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

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Assurer une production culinaire au poste grillade.

CCP 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 et des préparations de type «snacking» et effectuer l'encaissement.

CCP 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.

V3-21-11-2022

PUBLIC CONCERNÉ
Tout public

PRÉ-REQUIS
Maîtrise des savoirs de base :
bases de la lecture et de l'écriture et des 4 opérations
Bonne compréhension des consignes orales et écrites
Bonne résistance physique

DURÉE
Nous consulter

NOMBRE DE STAGIAIRES
Nous consulter

SANCTION/DIPLÔME
Titre Professionnel du Ministère du Travail de niveau 3
Validation possible par bloc de compétences



FORMATIONS HÔTELLERIE / RESTAURATION

Titre Professionnel Agent(e) de Restauration

Débouchés / Métiers

Poursuite d'études :
Les métiers de Cuisinier, cuisinière, serveur ou serveuse en restauration pourront être accessibles après une période d'activité professionnelle ou en suivant une formation complémentaire.

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

Modalités d'évaluation

À l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :
- les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation
- un dossier professionnel
- une mise en situation professionnelle
- un entretien technique et final avec le jury

Méthodes pédagogiques

- Cours magistraux
- Étude de cas
- Travaux de groupe
- Jeux de rôle
- Brainstorming
- Plateforme de formation digitale
- Mise en situation en plateau technique…