

# formation

## Titre professionnel

### Agent de restauration



#### OBJECTIFS

Participer à la réception et à l'approvisionnement des produits. Effectuer certaines préparations culinaires. Approvisionner les linéaires. Assurer la mise en place de la salle et le débarrassage des tables.



#### PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



#### PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs



#### DURÉE

490 heures en centre  
210 heures en entreprise



#### NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maximum



#### SANCTION DIPLOME

Titre professionnel  
Agent de restauration

## Programme de la formation

- ✓ 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 »
- ✓ Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
  - Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
  - Assurer une production culinaire au poste grillade
- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients
  - Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS)