

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)

Débouchés / Métiers

Les différents métiers concernés sont principalement :

- Cuisinier(e)
- Serveur(euse) en restauration

Modalités d'évaluation

Épreuves pratiques avec entretien professionnel.

Modalités pédagogiques

Pédagogie interactive.

Alternance de théorie et de pratique (mises en situation, préparations culinaires, QCM, ...).

TAUX D'OBTENTION

82%

TAUX D'INSERTION

64%

ÉQUIVALENT

**Niveau III
(CAP/BEP)**