



FARE 16

CENTRE DE FORMATION

TITRE PROFESSIONNEL AGENT(E) DE RESTAURATION

Créé par arrêté de spécialité du 11 avril 2016 (JO modificatif du 30 avril 2016)

Le métier :

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent (e) de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

Il (elle) 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. Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il (elle) prépare des mets simples froids et chauds (hors-d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type « snacking ») et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation). L'agent (e) de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il (elle) remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons au gril et à la friteuse. Il (elle) enregistre le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et procède à l'encaissement. Il (elle) effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

Public et Pré-requis :

Formation « tous publics ».
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter).

Durée indicative :

756 heures soit
- 511 heures en centre de formation
- 245 heures en stage professionnel

Dates :

Septembre 2021

Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions et au maximum 12 pers.

Coût :

5110 €

Délais et Modalités d'accès :

Demande de devis

L'ensemble des étapes administratives se déroulera sur 1 durée maximum d'un mois
Voir les dates de session pour l'entrée en formation

Prise en charge :

- CPF (compte personnel de formation)
- OPCO
- AGEFIPH
- Pôle emploi
- CPF de transition
- Région (dispositif HSP)

Objectifs de l'action :

- * Être capable de travailler indifféremment en restauration commerciale (cafétéria, restaurant à thème...) ou sociale (hôpitaux, restaurant scolaire...),
- * Être capable d'assurer la fonction d'aide en cuisine et la distribution aux différents linéaires self-services, le service des grillades, la plonge manuelle et en machine ainsi que l'entretien des locaux de restauration.

Programme :

Module 1 - PREPARER EN ASSEMBLAGE DES HORS-D'ŒUVRE ET DES DESSERTS ET DES PREPARATIONS 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 et des desserts.

Module 2 - REALISER DES GRILLADES ET REMETTRE EN TEMPERATURE DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE (PCEA) ▯

- * Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA),
- * Assurer pendant le service une production simplifiée au poste grillade et des sautés minute devant le client.

Module 3- ACCUEILLIR LES CLIENTS, APPROVISIONNER ET DISTRIBUER LES PLATS EN RESTAURATION SELF-SERVICE

- * Effectuer la mise en place de la salle à manger et du self-service,
- * Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds,
- * Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement.

Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Pour accéder à la VAE :

- Justifier de l'équivalent d'une année d'activité à temps plein, dans les fonctions visées par la certification.
- Livret de recevabilité (livret n° 1- CERFA n° 12818*02) auprès du certificateur
- Le certificateur se prononce sur la recevabilité, en cas de réponse favorable (livret n° 2)
- Le centre de formation accompagne les usagers à la préparation et la présentation du livret 2

Validation et certification :

Session d'examen ponctuel avec jury professionnel (épreuves pratiques, entretien oral, dossier professionnel)
Titre Professionnel Agent de Restauration (niveau 3)
Attestation HACCP
Attestation de fin de formation
Possibilité de valider par CCP

Lieu :

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline
06 70 94 92 04

Mise à jour 26/04/2021

Module 4 - REALISER LE LAVAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE ET LE LAVAGE EN MARCHÉ DE LA VAISSELLE

- * Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients,
- * Assurer le nettoyage de la « batterie » de cuisine,
- * Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

L'ensemble de ces modules (4 au total) permet d'accéder au TITRE PROFESSIONNEL de niveau III d'Agent(e) de Restauration.

Des qualifications partielles, sous forme de certificat de compétences Professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules.

Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- * Supports pédagogiques et fiches techniques.
- * Plateau technique équipé en matériels.
- * Matières d'œuvre fournies.
- * Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action :

- * Protocole individuel de formation
- * Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- * Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- * Entretiens individuels
- * Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

Débouchés :

Ce titre débouche sur la vie active mais il est possible, de poursuivre des études.

Exemple(s) de formation(s) complémentaires possible(s)

- * TP cuisinier, TP serveur, TP Agent de Propreté et d'Hygiène

Pas de passerelles existantes pour cette formation, équivalence CAP APR

