



Agent de restauration

Votre objectif

Acquérir des compétences et techniques professionnelles en vue de les valider par un **titre professionnel de niveau 3 Agent de restauration**

L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. En production, il **réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés. En service,** il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à **l'encaissement des prestations.** En entretien, il **nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.** Ce professionnel doit supporter un rythme de **travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.**

Poursuite de parcours : CAP cuisine -Titre professionnel cuisinier (Niveau 3)

Parcours moyen : 5 mois (525 heures / 210 heures en entreprise) **Rythme** : Temps plein

Dates prévisionnelles de formation :

- Du 23/09/2021 au 04/03/2022
- Mars à juillet 2022

Lieu : CFA/Bethoncourt

Contenu de formation :

- Affiner son **projet professionnel** dans le secteur de la vente et du commerce
- S'exercer à une **posture et à un comportement** professionnels et dans le contexte du métier
- **Acquérir et attester les principes de la méthode HACCP**
- Développer et valider des **connaissances transversales** : TRE, apprendre à apprendre, santé, hygiène et sécurité au travail, initiation gestes 1ers secours, sensibilisation aux questions de développement durable, lutte contre les discriminations, égalité hommes femmes, renforcer les savoirs de base (mathématiques, français, culture numérique)
- Réaliser des **périodes de stage en entreprise** en fonction de son projet d'insertion professionnelle et de formation
- **Se préparer au titre professionnel Agent de restauration et le valider**

Modalités pédagogiques : Enseignement pratique en plateau technique 28h/semaine— Enseignement appliqué au métier et théorique 7h/semaine.

Modalités d'évaluation : Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves du Titre professionnel en épreuves ponctuelles en fin de parcours.





Agent de restauration



FORMATION QUALIFIANTE

Compétences professionnelles visées :

CCP 1 Assembler des hors d'œuvre et desserts 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

CCP 2 Réaliser des cuissons devant client et remise en température (PCEA) Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Assurer pendant le service une production simplifiée au poste grillade et des sautés minute devant le client

CCP 3 Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats 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 froid et chaud Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement

CCP 4 Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine 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

Formation accessible aux publics en situation d'handicap.

Pré-requis : Parler et lire en français, Bonne condition physique, aptitude à travailler en équipe. Projet validé, intérêt pour le métier. **Tests d'entrée en formation** (test et entretien individuel), **tout au long**

Salariés : Formation modulable en fonction de votre objectif professionnel. **Tarif :** 15€/h . *Le coût horaire de la formation est donné à titre indicatif. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.* Nos équipes administratives vous proposent des solutions et un accompagnement individuel au montage financier et à la prise en charge de votre projet. **Contactez nous !**

Demandeurs d'emploi

Plus de 16 ans, inscrits à Pôle emploi. **Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, gratuite**, ouvre droit à rémunération après acceptation du dossier. **Procédure d'inscription : rencontrez votre conseiller** Pôle Emploi, Mission Locale, CAP EMPLOI, CEP, professionnel SPRO , **qui nous adressera votre candidature**. Préparation possible à l'entrée en formation : DAQ 2.0.



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière

25200 BETHONCOURT

www.cfa-montbeliard.eu

Amélie NOEL anoel@cfa-montbeliard.org

Sophie SEVILLA ssevilla@cfa-montbeliard.org