



# 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** :

Chaque année de **Septembre à Février** et de **Février à Juillet**.

**Lieu** : CFA/Bethoncourt

**Contenu de formation** :

- Affiner son **projet professionnel** dans le secteur de la restauration collective.
- 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 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 ».

**CCP 2 Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)** Effectuer la remise en température de 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 repas 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

## 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. **Con-**

## 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](http://www.cfa-montbeliard.eu)

**Amélie NOEL** [anoel@cfa-montbeliard.org](mailto:anoel@cfa-montbeliard.org)

**Manon BAROUAT** [mbarouat@cfa-montbeliard.org](mailto:mbarouat@cfa-montbeliard.org)