



STELO FORMATION

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

Titre Professionnel de niveau 3 en formation continue

92%
Satisfaction
stagiaires

100%
Réussite aux
examens

15%
Interruption en
cours de formation

66%
Insertion
professionnelle

Résultat global 2021

TP Agent de restauration - Version 04-2023 - Stelo formation - Seule la version électronique fait foi



Présentation

Activités visées

L'agent(e) de restauration :

- Effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise.
- Assemble et accommode diverses gammes de produits ; Dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » ; Assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.
- 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) 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.
- Assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service ; Remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons au gril et à la friteuse. Enregistre le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et procède à l'encaissement ; Effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.
- Travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine ; Est également en contact direct avec la clientèle lors du service.

Cet emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Le niveau sonore de l'environnement de travail peut être élevé. L'agent(e) de restauration est confronté(e) à des températures basses ou élevées. Il (elle) peut être soumis (e) à des périodes d'activité soutenue et de saisonnalité. L'amplitude horaire peut être importante. La nature, la fréquence et la durée des tâches de L'agent(e) de restauration sont déterminées à l'avance par la hiérarchie et peuvent varier d'un établissement à l'autre. Un (e) agent (e) de restauration peut occuper successivement plusieurs postes dans une même journée ou être affecté (e) aux mêmes tâches.

Secteurs d'activités

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale
- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière

Type d'emplois accessibles

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Agent(e) de restauration
- Employé(e) de restauration collective
- Employé(e) de cafétéria
- Employé(e) polyvalent (e) de restaurant
- Equipier e) polyvalent (e) de restauration rapide.
- Préparateur(trice)-vendeur (se) en point chaud.

Évolution professionnelle possible

- Chef préparations froides en restauration collective
- Responsable point de restauration

Suites de parcours

TP Cuisinier, CQP Commis de cuisine, CQP Cuisinier, CQP Employé qualifié de restauration

Code(s) ROME : G1603 - Personnel polyvalent en restauration



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

- Evaluations théoriques et pratiques
- Examen blanc

A l'issue de la formation

Le candidat est évalué par un jury composé de professionnels.

Validation visée

Titre professionnel "Agent de Restauration", de Niveau 3

Ce titre, composé de 4 Certificats de Compétences Professionnelles (4 CCP), est accessible suite à un parcours de formation ou par capitalisation de CCP.



Conditions d'accès

Public

Tout public

Pré-requis

Savoirs de base en lecture, calcul et écriture.

Aptitudes

Certificat médical, disponibilité, sens de l'hygiène et du goût, bonne résistance physique et nerveuse, goût du contact humain.



Coût et financement

Formation finançable par votre compte CPF.

Formation en continue : 15€ de l'heure.

Formation prise en charge à 100% dans le cadre de l'alternance.

"La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal". Art. L6211-1 du Code du travail.



Accessibilité

Détails par centre disponible sur notre site internet depuis la rubrique "Nos centres".



Compétences attestées

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 ».

2. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Assurer une production culinaire au poste grillade.

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 et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement.

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.

5. Compétences transversales de l'emploi

- Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients.
- Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS).- Compétences transversales de l'emploi
- Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients.
- Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS).



Durée, Dates et Lieux

CHAGNY (71) 980 heures (dont 280 heures en entreprise)

Nous contacter

VILLEPINTE (93) 504 heures (dont 210 heures en entreprise)

Nous contacter

SURESNES (92) 861 heures (dont 259 heures en entreprise)

Nous contacter

SAINT RAPHAËL (83) 6 mois (dont 148 heures en entreprise)

Nous contacter



Modalités de sélection

Tests

Tests de positionnement Technologie Professionnelle Agent de Restauration, de Français et Mathématiques

Entretien individuel

Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, pré-acquis et pré-requis du candidat.



Programme

Préparer en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type «snacking »

1 - Préparer les matières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

2. 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 PCEA

1 - Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA

2 - Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

1 - Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

2 - Réaliser la mise en place de la distribution et assure le service aux postes froids et chauds

3 - Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement

Compétences transversales

1. Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients

2. Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

1. Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine

2. Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.



Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

- Expositive : le formateur transmet ses connaissances
- Démonstrative : le formateur fait et fait-faire
- Active : le stagiaire fait
- Expérientielle : lors du stage en entreprise notamment

Supports et moyens utilisés

- En centre : documents pédagogiques et livres
- En ligne (plateforme Prom'Hôte) : documents, tests et modules e-learning
- Ateliers organisés autour de simulations en réception, cuisine, restaurant

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.



Délai d'accès à la formation

1 semaine après validation du dossier de candidature suite à l'entretien individuel de positionnement.



Indicateurs de résultat

Retrouvez nos indicateurs de résultat sur notre site stelo-formation.fr, dans la rubrique "Nos centres", "Documents téléchargeables".

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

infos@stelo-formation.fr

06 72 28 99 32

STELO
FORMATION