

DEMANDEUR D'EMPLOI



AGENT DE RESTAURATION TITRE PROFESSIONNEL - NIVEAU 3

100% présentiel

Public visé : Demandeur d'emploi inscrit au Pôle Emploi

Prérequis : Avoir un projet professionnel défini dans le domaine visé Disposer d'une bonne représentation du métier et de son environnement

Accessibilité aux personnes handicapées

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

98%

DE TAUX DE
SATISFACTION

60

ANNÉES D'EXISTENCE
ET D'EXPÉRIENCE

450

FORMATIONS
DISPONIBLES

Objectifs

- Effectuer la réception des matières premières
- Réaliser les premiers traitements des produits alimentaires
- Assembler et accommoder diverses gammes de produits
- Dresser, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Assurer l'agencement de la salle à manger
- Approvisionner les différents comptoirs et le service des plats chauds
- Préparer des mets simples froids et chauds, réaliser des cuissons
- Assurer la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service
- Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Effectuer des cuissons au grill et à la friteuse
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Les + de la formation

- Remise d'un support de cours
- Exercices pratiques permettant d'être immédiatement opérationnel en entreprise
- Formation pratique adaptée au public visé
- Matériel professionnel et innovant





AGENT DE RESTAURATION TITRE PROFESSIONNEL – NIVEAU 3

Contenu de la formation

Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, 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'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

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

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

- Effectuer la mise en place de la salle à manger du selfservice
- Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le 3 service aux postes froids et chauds
- Enregistrer le contenu des plateaux repas 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





AGENT DE RESTAURATION TITRE PROFESSIONNEL – NIVEAU 3

Modalités, méthodes et outils pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et mises en situation professionnelles
- Accompagnement et suivi individualisé
- Intervention de professionnels

Résultats attendus

- Obtention du TP Agent(e) de restauration
- Retour à l'emploi

Modalités d'évaluation

- Contrôle continu en cours de formation
- Rédaction d'un dossier professionnel
- Présentation aux épreuves de validation devant un jury habilité
- Examens blancs / Examen ponctuel en fin de formation et/ou en contrôle en cours de formation

Modalités de financements

Cap Emploi, Compte Personnel de Formation (CPF), Entreprise, Opérateurs de Compétences (OPCO), Particulier, Pôle Emploi

Intervenants

- Professionnels de l'hôtellerie-restauration

Modalités et délai d'accès

- Avoir un projet professionnel défini dans le domaine visé
- Disposer d'une bonne représentation du métier et de son environnement

Perspectives et débouchés

- Agent(e) de restauration
- Employé(e) de restauration collective / Employé(e) de cantine / Commis(e) de self
- Employé(e) de cafétéria / Employé(e) de snack-bar
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant / Employé(e) polyvalent(e) de restauration
- Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide / Agent(e) de restauration rapide
- Préparateur(rice) - vendeur(se) en point chaud / de plats à emporter / de sandwiches

