

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

Formation professionnelle
spécifique s'adressant
exclusivement à un public
réunissant un certain
nombre de conditions.

DIPLÔME RECONNU PAR L'ÉTAT DE NIVEAU 3

AKTO
L'humain au cœur des services

**SUR
1 AN**
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE



Certifié par le Ministère
chargé de l'Emploi

OBJECTIFS

Le titulaire du titre professionnel Agent de restauration sera capable de :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Production et Service en Restaurant
- CAP Cuisine
- CAP commercialisation et services en hôtel - café - restaurant (CSHCR)

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Employé en Restauration,
- Commis de Cuisine,
- Commis de Salle

CONDITIONS D'ADMISSION

Le candidat doit être âgé de 16 ans minimum ou de 15 ans et être issu de 3^{ème}

Se référer à la mission handicap ou à la filière des Métiers du goût.

Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition
d'âge

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

400 heures

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.



TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION



CONTENU DE FORMATION

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 ».

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.

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.

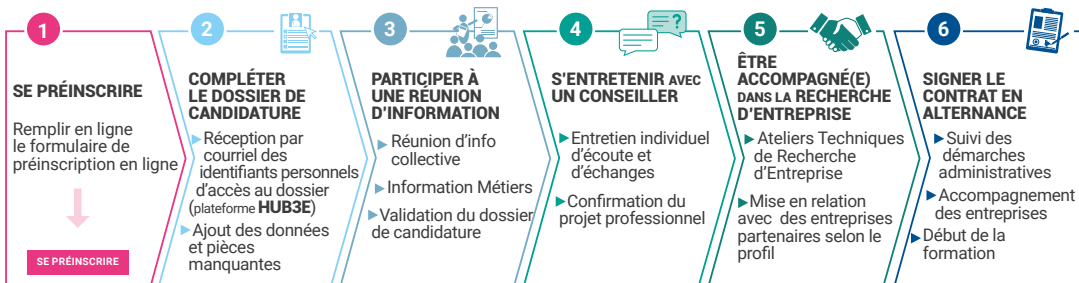
Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine.
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

Lieu d'exercice de l'activité

Restaurant traditionnel, Restaurant de collectivité, Restaurant à thème, Restauration rapide, Brasserie, hôtel, café, bar, Traiteur.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



délai d'accès : 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

Certification totale ou partielle par bloc de compétences pour tous les candidats (issus d'un parcours de formation initiale ou professionnelle et VAE)

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT C

Filière Métiers du Goût