Faculté des Métiers
ESSONNE
SERVICE EN SALLE - CUISINE

Mis à jour en janvier 2024

TITRE PROFESSIONNEL AGENT-E DE RESTAURATION

DIPLÔME RECONNU PAR L'ÉTAT DE NIVEAU 3

AKTO
L'humain au cœur des services

Certifié par le Ministère chargé de l'Emploi

SUR 1 AN
2 JOURS CFA
3 JOURS ENTREPRISE

OBJECTIFS

Le/la titulaire du titre professionnel Agent·e 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·e en Restauration,
- Commis·e de Cuisine,
- Commis·e de Salle

CONDITIONS D'ADMISSION

Être âgé·e de 16 ans minimum ou de 15 ans et être issu·e de 3ème

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 — Être âgé de16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION — demandeur d'emploi à partir de 26 ans

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.

www.facmetiers91.fr

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

INFOS

BÂTIMENT C
Filière Métiers du Goût

TITRE PROFESSIONNEL
AGENT·E 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.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- [x] Présentiel
- [ ] Distanciel

ÉVALUATION

- [ ] Contrôle continu
- [x] Examen blanc
- [ ] Contrôle en Cours de Formation
- [x] Mises en situation
- [x] Mémoire / soutenance
- [ ] Positionnement
- [x] 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)

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**

1 SE PRÉINSCRIRE

Remplir en ligne le formulaire de préinscription en ligne

SE PRÉINSCRIRE

2 COMPLÉTER LE DOSSIER DE CANDIDATURE

- Réception par courriel des identifiants personnels d'accès au dossier (plateforme **HUB3E**)
- Ajout des données et pièces manquantes

3 PARTICIPER À UNE RÉUNION D'INFORMATION

- Réunion d'info collective
- Information Métiers
- Validation du dossier de candidature

4 S'ENTRETENIR AVEC UN CONSEILLER

- Entretien individuel d'écoute et d'échanges
- Confirmation du projet professionnel

5 ÊTRE ACCOMPAGNÉ(E) DANS LA RECHERCHE D'ENTREPRISE

- Ateliers Techniques de Recherche d'Entreprise
- Mise en relation avec des entreprises partenaires selon le profil

6 SIGNER LE CONTRAT EN ALTERNANCE

- Suivi des démarches administratives
- Accompagnement des entreprises
- Début de la formation

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

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

INFOS

BÂTIMENT C
Filière Métiers du Goût