

## TITRE PROFESSIONNEL – AGENT DE RESTAURATION

### OBJECTIFS

Être capable de :

- Préparer en assemblage 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), assurer une production culinaire au poste grillade
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

### PROGRAMME

**Accueil /intégration (7h)**

**TRE et Accompagnement vers l'emploi (35h)**

**Accompagnement à la rédaction du dossier professionnel (21h)**

**1/ Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » (112h)**

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».
- Réception des marchandises et gestion des stocks (14h)
- Techniques de base en cuisson (35h)
- Réaliser des garnitures et des sauces (14h)
- Découper, éplucher et laver des légumes et des fruits (21h)
- Assembler des denrées et réaliser des hors-d'œuvre, des desserts de types snacking (14h)
- Techniques de dressage (14h)

**2/ Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) ; assurer une production culinaire au poste grillade. (98h)**

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Assurer une production culinaire au poste grillade.
- Pratique culinaire au poste de grillade (14h)
- Techniques de base en cuisson (42h)
- Réaliser des garnitures et des sauces (21h)
- Découper, couper des légumes et des fruits (21h)

**3/ Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service (98h)**

- 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.
- Règles d'hygiène alimentaire (14h)
- Prévention des risques professionnels (14h)
- Mise en place de la salle de restaurant ou du self-service (21h)
- Utiliser les appareils (14h)
- Faire les encaissements (14h)
- Dresser à l'assiette (7h)
- Accueil de la clientèle et communication (14h)

#### **4/. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle (64h)**

- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle
- Réception des marchandises et gestion des stocks (8h)
- Gestion des déchets (21h)
- Rangement du matériel (14h)
- Nettoyage du matériel et du poste de travail (21h)



Éligible au CPF grâce à l'obtention d'un Titre Professionnel  
Code RNCP 35650 – Formacode 42791/42729/42725

## **À savoir**

### **Public et places disponibles selon financement**

- Demandeurs d'emploi
- 12 places conventionnées par la Région maximum- 0€ à charge pour le stagiaire
- 13 places non conventionnées (financements privés) maximum- 6 400 € Montage financier : nous contacter
- Éligible au CPF

### **Prérequis**

Connaître les règles de calculs de base, avoir un niveau de français correct

Ne pas avoir de contre-indications à la station debout prolongée et au port de charges lourdes disponible pour un travail en horaires décalés, fractionnés, les week-end et jours fériés

### **Méthodes et modalités pédagogiques**

Pédagogie active, méthodes actives basées sur l'apprentissage de gestes pratiques effectués à partir de mises en situations en atelier

Présentiel – Distanciel synchrone et asynchrone

### **Validation**

Évaluations formatives (écrites, orales, mise en situation)

Délivrance d'une attestation de compétences et du titre professionnel

Validation partielle ou totale par blocs de compétences

1 – Préparer en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snaking"

2- Réaliser des grillades et remettre 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

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

### **Poursuite de parcours**

– Emploi direct ou poursuite sur un Titre TP de niveau 4

### **Équivalence ou passerelle**

CAP Production et service en restauration

CAP Cuisine ou CAP Commercialisation et services hôtel-café restaurant. Vous pouvez consulter également le site internet de France Compétences

## **Organisation**

### **Dates de session(s) :**

- du 30 septembre 2024 au 14 février 2024

### **Durée :**

62 jours (435 h) animés par la FDME  
+ 30 jours stage en entreprise (210 h)

**Lieu :** Evry

**Modalité d'accès :** informations collectives, nous consulter

## **CONTACT**

Soumia BENICHOU  
[s.benichou@fdme91.fr](mailto:s.benichou@fdme91.fr)

01 60 79 74 29

[formation.continue@fdme91.fr](mailto:formation.continue@fdme91.fr)

## **ACCESSIBILITÉ**

**aux personnes en situation de handicap**

Site et formations accessibles\* aux Personnes en situation de handicap ou situations pénalisantes ponctuelles. Contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

*\* des aménagements pourront être nécessaires le cas échéant sur demande de l'intéressé*