

TITRE PROFESSIONNEL AGENT(E) DE RESTAURATION

Titre professionnel de niveau 3 (ancien niveau V) enregistré au RNCP sous le n° 280

Formation financement Individuel/ OPCO/Alternance ...BDC N° : 19Q05861488_4

Le métier :

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent (e) de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

Il (elle) assemble et accommode diverses gammes de produits. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent (e) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

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, il (elle) 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).

L'agent (e) de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il (elle) remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons au gril et à la friteuse.

Il (elle) enregistre le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et procède à l'encaissement. Il (elle) effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

L'agent (e) de restauration travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il (elle) est également en contact direct avec la clientèle lors du service.

Cet emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale.

Les activités types et la validation du titre professionnel : (chaque CCP peut être validé individuellement)

CCP 1 - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ».
CCP 2 - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA). • Assurer une production culinaire au poste grillade.
CCP 3 - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
CCP 4 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine. • Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.
Compétences transversales de l'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients. • Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS). • Gestion du stress

La session de validation se déroule en fin de formation. Lors de l'épreuve de synthèse, Le jury évalue le candidat à la suite d'une mise en situation professionnelle, d'un entretien technique et de questionnements à partir du dossier de synthèse de pratiques professionnelles.

Pré requis : Niveau 3

Public : Tout public, Contrat de Professionnalisation / Contrat d'Apprentissage.

Suite de parcours : vente en alimentation, service en salle, personnel de cuisine

Session 2021

Nombre d'heures en centre : en fonction du type de contrat (nous consulter)

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Accès à la formation et coût :

Pas de participation financière pour les demandeurs d'emploi, formation financée par la région Occitanie à hauteur de 37142.00 €.

Autres types de financement nous consulter.

Contact : contact@academielax.com

Tel : 09.52.27.34.71

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien pour définir les besoins spécifiques de la personne et les adaptations possibles.