

**FORMATION :****TP AGENT DE RESTAURATION****Niveau ou équivalence visé :****3 - CAP / BEP****Code RNCP :****RNCP35031****Accessibilité aux personnes en situations de handicap :****MAJ : 13/02/2023****Contacts :****Accueil :** 0263 05 63 09**Mail de l'accueil :** xenusformation@gmail.com**Responsable pédagogique :** responsablepedagogiquexenus@gmail.com**Référent handicap Mme BLARD :** xenusps@gmail.com**Référent mobilité Mr LOVELACE :** 0692 05 62 50**Le métier :**

Que ce soit au sein de la restauration collective ou de la restauration rapide, comme dans un self-service ou une cafétéria, l'agent de restauration occupe des fonctions très polyvalentes. Il participe à l'entretien de la cuisine et de la salle, il aide à la préparation de plats simples, il gère le suivi des approvisionnements, il effectue le service des plats chauds, etc.

Acteur indispensable des structures qui allient alimentation et service, l'agent de restauration met en œuvre son savoir-faire et son sens du service pour apporter une entière satisfaction à une clientèle diverse.

**Pré-requis :**

Pas de pré-requis exigé

**Objectifs de la formation :**

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)

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

**Contenu de la formation :****AT 1 : Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"**

-- CP1 : Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

-- CP2 : Réaliser l'assemblage et le dressage des hors d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

**AT 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)**

-- CP 3 : Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

-- CP 4 : Assurer une production culinaire au poste grillade

**AT 3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service**

-- CP 5 : Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

-- CP 6 : Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

-- CP 7 : Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

**AT 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle**

-- CP 8 : Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine

-- CP 9 : Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

**Modalités d'admission :**

- Etude du dossier et entretien de motivation
- Inscription tout au long de l'année

**Méthodes mobilisées :**

- Exposé, démonstration, mise en situation, jeu de rôle
- Plateau technique: mise en situation (pratique), présentiel

**Modalités d'évaluation :**

- Présentation à l'examen du Titre Professionnel

**Epreuves à l'examen :**

- Une mise en situation professionnelle (étude d'un dossier remis par le jury)
- Entretien technique
- Questionnement par le jury
- Entretien final (Présentation du dossier professionnel)

Le titre professionnel est constitué d'un ou plusieurs de compétences (CCP), il est obtenu soit en validant l'ensemble des **4 CCP** lors d'une session titre soit en validant un ou plusieurs blocs de compétences.

**Durée de la formation :**

402

**Heures**

**EN ALTERNANCE**

**Tarif de la formation :**

8 697,00 €

(TVA non applicable 293B du CGI)

**Les possibilités de prise en charge de la formation :**

CPF   
OPCO   
POLE EMPLOI

**Poursuite d'étude :**

TP CUISINIER  
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE  
MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

**Insertions professionnelles possibles :**

Agent polyvalent en restauration  
Fiche ROME : G1603 - Personnel polyvalent en restauration