

Agent(e) de restauration (TP)

100% de réussite à l'examen en 2023 sur Lyon
100% de réussite à l'examen en 2023 sur Paris



Niveau 3
(Equivalent CAP)



12 mois
406h



Paris
Villeurbanne

L'agent(e) de restauration exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide et en brasserie. Les prestations sont réparties en libre-service ou en service assisté (comptoir par exemple). Le(la) client(e) peut consommer son repas sur place ou l'emporter. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. L'agent(e) de restauration est placé(e) sous la responsabilité d'un(e) chef(e) de service mais doit être capable d'exercer seul(e) son activité.

Objectifs généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'**Agent(e) de restauration** et valider le **Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou un BEP)**.

Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail et enregistrée le 30/12/15 (date d'échéance de l'enregistrement le 05/06/24). En cas de réussite partielle à l'examen, des certificats de compétences professionnelles (CCP) sont délivrés par blocs. Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35650/>

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- **Appliquer les règles d'hygiène** et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la **démarche HACCP**.
- **Préparer des mets simples** froids et chauds et **réaliser des cuissons** en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation).

Objectifs spécifiques de la formation

- ✓ **CCP 1 : 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".
- ✓ **CCP 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) :**
 - Effectuer la remise en température de 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 :**
 - 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 repas 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 :**
 - Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine.
 - Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

Programme de la formation (minimum 406h)

La formation se compose de 4 modules (blocs de compétences) complétés par l'alternance en entreprise. 58 jours en formation complétés par des jours en entreprise.

Jour 1 : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, du Dossier Professionnel, de l'examen, du référentiel de compétences REAC. (7h)

Jours 2 à 58 : (de formation) :

- Module 1. Préparer des hors-d'œuvre/desserts/snacking : l'alimentation, la conservation des aliments, les différents types de microbes et leur mode de reproduction, les œufs et les produits céréaliers, les fruits et légumes, le taillage des légumes / des viandes (56h)
- Module 2. Réaliser des grillades et remettre en T° PCEA : les produits laitiers/les corps gras/les poissons (14h)
- Module 3. Accueillir les clients et distribuer les produits les plats : gestion du stress et des conflits, le secteur de la restauration (connaître son environnement professionnel), la communication, la gestion appliquée (35h)
- Module 4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine : les matériels de cuisine, entretien des locaux et du matériel (21h)
- Travaux pratique en cuisine (154h)
- Module de rédaction du Dossier Professionnel. (28h)
- Module citoyenneté. (7h)
- Mise en situations d'évaluation types + révision (35h)
- Suivi des acquis de compétences en situation de travail. (14h)
- Transversal : PSE/Hygiène & Sécurité (24.5h)

Présentation à l'examen (dans les 3 semaines maximums après la fin de la formation) : 1 jour. (10h50)

Profil des candidat(e)s

Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- Apprenti(e)s

 Code CPF :

 Fiche RNCP : 35650

Prérequis obligatoires :

- Pas de pré requis.

Prérequis souhaités :

- Niveau scolaire 3^{ème}.
- Savoir s'adapter aux horaires atypiques.
- Station debout requise

Code(s) ROME :

- G1603 – Personnel polyvalent en restauration

Taux d'insertion global à 6 mois : 67% (données RNCP 2022)

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 54% (données RNCP 2022)

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Agent(e) de restauration
- Employé(e) de restauration collective
- Employé(e) de cafétéria
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant
- Équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide

Poursuite de parcours :

- CAP Cuisine
- TP Serveur (se) en restauration (équivalent CAP)

Passerelles : (non précisé)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/35650/>

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge

Tarif pour l'organisme financeur : entre 6461€ et 9000€ (montant minimum pour un contrat d'apprentissage fixé sur la base du référentiel France compétence au 14/10/23, 0% reste à charge pour l'entreprise).

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences.

➔ Devis sur demande auprès de nos agences

Contacts :

- ① Site de Villeurbanne : contact@opusformation.eu - 04 72 60 79 11 - 28 Rue de la Baisse, 69100 VILLEURBANNE
- ① Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délai

⇒ Accessibilité :

Recrutement toute l'année, positionnement : Dossier, Tests et/ou entretiens en amont de la formation.

Délais d'accès à la formation : sur demande (3 semaines) *

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ Rythme, durée et horaires de la formation :





Rythme contrat en alternance : 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : à partir 406h au CFA pour un contrat de 12 mois.

*Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.



 Modalités de validation	 Moyens pédagogiques et techniques	 Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">Un parchemin pour l'obtention du Titre complet ou un livret de certification (CCP) pour la réussite partielle à l'examen sont attribués aux candidats(e).	<ul style="list-style-type: none">Alternance entre présentiel et périodes en entreprise.TP en cuisine pédagogique.Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.Documents supports de formation projetés.Exposés théoriques.Etude de cas concrets.Quiz en salle.Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.Questions orales ou écrites (QCM).Mises en situation/jeux de rôles.1 Mallette à couteaux (économe, couteau d'office, éminceur, caneneur, spatule inox, spatule pâtisserie, pinceau, fourchette) et un uniforme avec gants sont fournis.	<ul style="list-style-type: none">Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).Dossier professionnel et ses annexes éventuelles.Les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.Entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.Livret de suivi des compétences évaluées en entreprise.Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.
 *Modalités de l'examen (3h45)	Equipe pédagogique	
<ul style="list-style-type: none">EP1 Mise en situation professionnelle (3h00)EP2 Entretien technique (0h30)EP3 Entretien final DP (0h15)	Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.	

*Modalités détaillées de l'examen ci-dessous :

Mise en situation professionnelle : 3h00

Le candidat réalise une production culinaire imposée sur la base de 12 assiettes de hors-d'œuvre, 2 grillades avec sauce et garniture d'accompagnement ainsi que 12 portions de desserts à partir de produits d'assemblage. Le jury observe le niveau de maîtrise professionnelle des candidats sur l'occupation d'un poste de travail, la gestuelle, les techniques professionnelles, l'organisation du travail, le respect des consignes et l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires au travail.

Entretien technique : 0h30

A l'issue de la mise en situation professionnelle, le jury questionne individuellement les candidats. A partir d'une série de questions qu'ils tirent au sort, les candidats répondent à un questionnement sur les compétences identifiées.

Entretien final : 00 h 15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 03 h 45 min