

## Titre professionnel Agent de Restauration



L'agent polyvalent de restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il conditionne les produits et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement

des prestations.

En entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

### PUBLIC CONCERNE :

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'alternance, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en contrat d'apprentissage

### PREREQUIS, MODALITES D'ACCES :

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et pouvoir gérer de la mobilité.
- Participation à une information collective / Tests / Entretien de motivation

### OBJECTIFS:

- Maîtriser les fonctions d'aide de cuisine, distribution, service, entretien des équipements et des locaux.

### CONTENU DE LA FORMATION

- Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et des fruits) - accueil de la clientèle, utilisation d'une caisse enregistreuse.
- Module 2. Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking : réalisation des pâtes, crèmes et appareils de pâtisserie en utilisant les produits d'assemblage (PAI) - cuissons simples de légumes, viandes, volailles et poissons - confection des beurres composés et sauces de base - assemblage, dressage et présentation des hors-d'œuvre et desserts - produits alimentaires intermédiaires (PAI).
- Module 3. Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle : mise en place de la salle à manger du self-service et des annexes, de la distribution - service aux postes froids et chauds - procédures en distribution self-service pour les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en liaison froide et liaison chaude - contact avec les clients en restauration - enregistrement (typer) du contenu des plateaux-repas commandés et encaissement - nettoyage de la batterie de cuisine et rangement - débarrassage des plateaux-repas en salle de self-service, lavage en machine de la vaisselle.
- Module 4. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA : contrôle de la traçabilité et de la qualité - remise et maintien en température des PCEA conformément à la législation - cuisson des grillades simples et en friture devant le client en distribution self-service - réalisation des sautés minute devant le client en distribution self-service.

METHODES MOBILISEES :

- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement accessible à distance

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Formation en alternance. Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans.  
La durée du parcours est adaptée en fonction du profil et des compétences du candidat.

TARIF(S)

Coût de formation : 4300€, prix indicatif – Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION :

Evaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Titre du Ministère du travail, inscrit au RNCP de Niveau 3 en épreuves terminales (mise en situation professionnelle et entretien technique avec un jury).

Validation partielle possible par des CCP (Certificats de Compétences Professionnelles).

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES :

Agent polyvalent en restauration, Agent d'entretien, Commis de cuisine, Agent de collectivités, Agent de service.



ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Alice ROUGÉ – [alice.debie@mfr.asso.fr](mailto:alice.debie@mfr.asso.fr)

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Marie SANSON, Formatrice

Tél. : 02 33 35 75 76 Mail : [marie.sanson@mfr.asso.fr](mailto:marie.sanson@mfr.asso.fr)