



TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

à du au

Financé par

Institut de la formation professionnelle en région académique

Orléans

Tél :

CONDITIONS D'ADMISSION

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

L'objectif de cette formation est de permettre à des personnes en recherche d'emploi de se qualifier au métier d'agent polyvalent de restauration et d'accéder à un emploi dans le secteur de la restauration collective ou rapide. A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de : - Préparer en assemblant des entrées et des desserts, les dresser à l'assiette - Réaliser des grillades et des sautés minute et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance - Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats, enregistrer les plateaux et encaisser - Effectuer la mise en place de la salle, des comptoirs, le nettoyage et le rangement - Assurer le nettoyage de la batterie et la conduite des machines de nettoyage de la vaisselle. - Entretenir leur poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. La formation permet de valider le TP Agent de Restauration. Pour compléter le référentiel du diplôme et afin de répondre aux attentes

Programme :

- Module optionnel de remise à niveau

- Positionnement (identification des acquis du bénéficiaire, construction du juste parcours individualisé)
- Sécuriser l'entrée en formation et le parcours de formation
- CCP1 - Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts /- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage / Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre et des desserts
- CCP2 - Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A) / Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance / Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade, et des sautés minute devant le client
- CCP3 - Accueillir les clients, approvisionner 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 (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement
- CCP4 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle / Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients / Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine et la conduite du lavage en machine de la vaisselle
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire avant pendant et après la fabrication
- La cuisine Eco Responsable
- Sauveteur secouriste au travail et gestes et postures
- Préparation à la certification - dossier professionnel
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Utiliser des données chiffrées et des outils mathématiques
- Acquérir ou perfectionner les techniques pour la recherche de stage Ateliers 1 / 2 /3 / 4 et plage dédiée pour la recherche de stage
- Sécuriser la période en entreprise
- Préparer le post-formation
- Accompagnement individualisé socio-professionnel Diagnostiquer Prendre en compte les situations problématiques (optionnel) Prévenir
- Accompagnement individualisé Suivi entreprise Accompagner les démarches vis-à-vis de l'entreprise
- Accompagnement individualisé post formation

Informations pratiques

Organisme responsable :

- Orléans

Numéro de session : / Référence GIP : 41502

Mise à jour le 18/06/2025