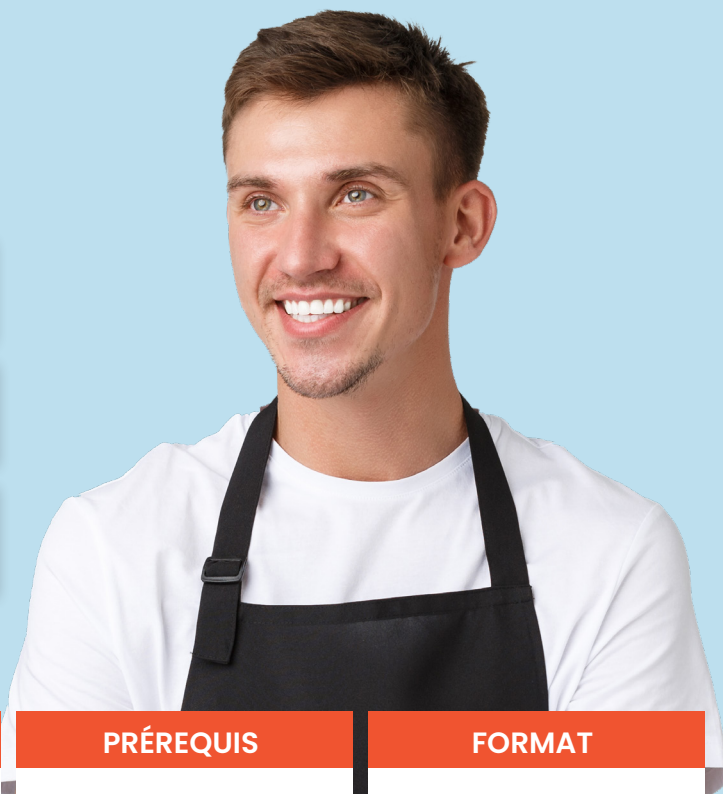


Certifeco.

AGENT

DE RESTAURATION

Titre professionnel de niveau 3 (BEP, CAP)
RNCP 35650



LIEU

429 rue de l'Industrie
34078 Montpellier

RYTHMES

Formation
en alternance

PRÉREQUIS

3^{ème} collège

FORMAT

Formation en
présentiel

LE MÉTIER

L'agent de restauration prépare, présente et distribue une variété de plats froids et chauds, en suivant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il assure l'aménagement de la salle à manger, l'approvisionnement des comptoirs, et le service des plats chauds en respectant les

consignes de l'entreprise et les principes de la démarche HACCP. Travaillant en équipe sous la direction d'un chef, il est également en contact direct avec la clientèle. L'emploi peut impliquer des horaires variés, une station debout prolongée, et des tâches diverses liées à la cuisine et au service.

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de cette formation est de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'agent de restauration et valider le Titre Professionnel de niveau 3 (BEP, CAP).
A l'issue de la formation, vous devez être capable de :

- 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

PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation se compose de 4 modules, complétés par des périodes en entreprise.

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 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

- 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

- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

ACCESSIBILITÉ



Délais d'accès

- Un délai de 15 jours minimum avant l'entrée en formation est nécessaire à l'instruction de la demande d'inscription.

Modalités d'accès

- Dans ce délai, le candidat doit remplir un dossier de candidature, fournir la copie de ses diplômes ou titres obtenus et un CV à jour. Une fois ces documents renvoyés, le service pédagogique prend contact avec le candidat pour valider ou invalider son inscription sur le parcours de formation.

Personnes en situations de handicap

- Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez signaler votre situation au référent handicap de l'école afin d'obtenir des adaptations pour votre action de formation ou les épreuves d'évaluations.

Référente handicap : Mme Suzanne NEVES

Email : ecole@certifeco.fr

ORGANISATION PEDAGOGIQUE



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- Cours en présentiel
- 15 apprenants maximum par classe en présentiel
- Enseignement par des professionnels
- Apport de connaissances par exercices pratiques et mises en situation
- Accès à une plateforme de ressources numériques

ÉQUIPEMENTS

- Salle banalisée avec vidéoprojecteur
- Centre de ressources à disposition
- Plateau technique

MODALITES DE SUIVI ET D'INDIVIDUALISATION

- Feuille de présence
- Entretiens individuels

MODALITES D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Avant la formation :

- Test de positionnement
- Entretien de positionnement

Pendant la formation :

- Évaluation en cours de formation
- Entretiens individuels de suivi en formation

Après la formation :

- Examen final = passage de la certification
- Mise en situation professionnelle (écrite et/ou oral)
- Entretien individuel avec un jury composé de professionnels
- Possibilité de valider un/des blocs de compétences
- Certificat de réalisation de l'octroi de formation
- Formulaires d'évaluation de la formation

ADMISSION



Alternance : contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Durée : 12 mois dont 60 jours en formation

Rythme : 1 jour de formation / 4 jours d'entreprise

Petit groupe (15 apprenants maximum)

Tarif : selon barème FRANCE COMPÉTENCES

Financement : pris en charge par l'OPCO à 100%

LES DÉBOUCHÉS

ÉQUIVALENCES, PASSERELLES SUITES DE PARCOURS ET DÉBOUCHÉS

- Niveau équivalent obtenu à l'issue de la certification : BEP, CAP
- Possibilité d'intégration un niveau 4 (Bac)

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale
- restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière

MÉTIERS VISÉS

- 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
- préparateur (trice)-vendeur (se) en point chaud

CODE(S) ROME

- G1603 - Personnel polyvalent en restauration



MONTPELLIER

429 rue de l'Industrie
34078 MONTPELLIER
07 49 02 70 11

www.certifeco.fr