

## AGENT(E) DE RESTAURATION

Le titre professionnel de : **AGENT(E) DE RESTAURATION<sup>1</sup> niveau V (code NSF : 334 t)** se compose de quatre activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un Certificat de Compétences Professionnelles.

L'agent (e) de restauration effectue une prestation de service concourant à la satisfaction des clients notamment aux différents postes de travail en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge.

Les missions qui lui sont confiées sont :

- il (elle) prépare des mets simples froids et chauds (hors-d'œuvre, entrées chaudes, salades, desserts, glaces) et réalise des cuissons simples en se conformant à des normes de réalisation précises (doses, composition, cuisson, présentation) ;
- il (elle) assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service en contact avec la clientèle (entrées, plats chauds, desserts, grillades simples et fritures) et peut encaisser les commandes ;
- il (elle) effectue la plonge vaisselle et la plonge batterie de cuisine et réalise le nettoyage des différents locaux et postes de travail en cuisine et self-service ;
- il (elle) applique les règles d'hygiène de sécurité alimentaires du plan de maîtrise sanitaire (PMS), les consignes de santé et de sécurité au travail et les recommandations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

Cet emploi s'exerce, aussi bien en restauration commerciale que sociale, au sein d'établissements en cafétéria, restaurant d'entreprise, collectivité (scolaire et hospitalier), restauration rapide, restaurants à thèmes, chaînes hôtelières, petite restauration traditionnelle, brasserie.

Il est en relation avec différents intervenants, responsable hiérarchique et équipes de travail, et en contact direct avec les clients. Il peut s'effectuer en environnement bruyant, en zone à température basse et/ ou élevée. Il peut être soumis à des périodes d'activité soutenue (« coup de feu ») et de saisonnalité ; l'amplitude horaire peut être importante.

La nature, la fréquence et la durée des tâches peuvent varier d'un établissement à l'autre et sont déterminées à l'avance par la hiérarchie. Dans une même journée, un salarié peut occuper successivement plusieurs postes ; il peut aussi être régulièrement affecté aux mêmes tâches.

L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les fins de semaine et jours fériés, de nuit (tôt le matin/ tard le soir).

### ■ CCP - PREPARER EN ASSEMBLAGE DES HORS-D'ŒUVRE 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'œuvre et des desserts

### ■ CCP - REALISER DES GRILLADES ET DES SAUTES MINUTE DEVANT LE CLIENT ET REMETTRE EN TEMPERATURE DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE (PCEA)

- Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Assurer pendant le service une production simplifiée au poste grillade et des sautés minute devant le client.

### ■ CCP - 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.

### ■ CCP - REALISER LE LAVAGE 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.
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

code TP 00208 référence du titre : **AGENT(E) DE RESTAURATION<sup>1</sup>**

Information source : référentiel du titre : AR

<sup>1</sup>ce titre a été créé par arrêté du 31 juillet 2003 modifié par arrêté du 08 juin 2011 (JO du 18 août 2011)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : Code G1603 - Personnel polyvalent de restauration

## MODALITES D'OBTENTION DU TITRE PROFESSIONNEL<sup>2</sup>

### 1 – Pour un candidat issu d'un parcours continu de formation

A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels sur la base des éléments suivants :

- les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation ;
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi son expérience et les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- un entretien avec le jury.

### 2 – Pour un candidat à la VAE

Le candidat constitue un dossier de demande de Validation des Acquis de son Expérience professionnelle justifiant, en tant que salarié ou bénévole, d'une expérience professionnelle de trois ans en rapport avec le titre visé.

Il reçoit, de l'Unité Territoriale de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE), une notification de recevabilité lui permettant de s'inscrire à une session de validation du titre.

Lors de cette session, le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée appelée « épreuve de synthèse » ;
- un entretien avec le jury.

**Pour ces deux catégories de candidats (§ 1 et 2 ci-dessus), le jury, au vu des éléments spécifiques à chaque parcours, décide ou non de l'attribution du titre. En cas de non obtention du titre, le jury peut attribuer un ou plusieurs certificat(s) de compétences professionnelles (CCP) composant le titre. Le candidat dispose ensuite de cinq ans, à partir de la date d'obtention du premier CCP, pour capitaliser tous les CCP. Après obtention de tous les CCP constitutifs du titre, le jury peut, s'il le souhaite, convoquer le candidat à un nouvel entretien**

### 3 – Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation

Le candidat issu d'un parcours composé de différentes périodes de formation peut obtenir le titre par **capitalisation** des Certificats de Compétences Professionnels constitutifs du titre.

Pour l'obtention de chaque CCP, le candidat est évalué par un binôme d'évaluateurs composé d'un professionnel et d'un formateur de la spécialité. L'évaluation est réalisée sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCP,
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, la pratique professionnelle du candidat valorisant ainsi les compétences acquises.

Après obtention de tous les CCP du titre visé le jury de professionnels conduit un entretien avec le candidat en vue d'attribuer le titre.

## MODALITES D'OBTENTION D'UN CERTIFICAT COMPLEMENTAIRE DE SPECIALISATION (CCS)<sup>2</sup>

Un candidat peut préparer un CCS s'il est déjà titulaire du Titre Professionnel auquel le CCS est associé.

Un CCS peut être préparé à la suite d'un parcours de formation ou par la validation des acquis de l'expérience (VAE). Le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée correspondant au CCS,
- un entretien.

## PARCHEMIN ET LIVRET DE CERTIFICATION

Un **parchemin** est attribué au candidat ayant obtenu le **titre** complet ou le **CCS**.

Un **livret de certification**, qui enregistre les **CCP** progressivement acquis, est destiné au candidat pour l'aider à se repérer dans son parcours.

**Ces deux documents sont délivrés par l'Unité Territoriale de la DIRECCTE.**

<sup>2</sup> Le système de certification du ministère chargé de l'emploi est régi par les textes suivants :

- Code de l'éducation notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13 et R. 338-2  
- Arrêté du 09 mars 2006 (JO du 08 avril 2006) et Arrêté modificatif du 06 mars 2009 (JO du 14 mars 2009) relatifs aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi  
- Arrêté du 08 décembre 2008 (JO du 16 décembre 2008) et Arrêté modificatif du 10 mars 2009 (JO du 19 mars 2009) portant règlement des sessions de validation pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi