

RNCP : 35650

## Agent(e) de Restauration

### Métier

Sous la responsabilité d'un chef d'équipe (chef de cuisine ou cuisinier), vous travaillez indifféremment en restauration commerciale (cafétéria, restaurant à thème...) ou sociale (hôpital, restaurant scolaire...). Vous assurez la fonction d'aide en cuisine, la distribution aux différents linéaires self-service, le service des grillades, la plonge manuelle et en machine ainsi que l'entretien des locaux de restauration. Vous menez à bien des activités qui nécessitent de la pluri-compétence, soit en cuisine, soit aux linéaires ou en salle dans un self-service.

### Objectifs de la formation

#### En cuisine :

- Préparer et dresser des hors-d'œuvres et des desserts en respectant des consignes, en valorisant les différentes gammes de produits utilisés et en effectuant la remise en température des Plats Cuisinés à l'Avance conformément à la réglementation.

#### Au Self-service :

- Produire des grillades simples et préparer des garnitures d'accompagnement.
- Distribuer des productions culinaires aux différents postes froids et chauds pendant le service en étant à l'écoute de la clientèle.
- Enregistrer et encaisser des montants des produits présentés sur les plateaux repas.

#### A la plonge :

- Débarrasser les plateaux repas en salle de self-service et réaliser la plonge batterie de cuisine et la plonge vaisselle en vérifiant leur propreté et en gérant les flux.

### Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

#### **CCP 002376 – Préparer en assemblage des hors-d'œuvres, 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 002377 – 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 002378 – 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 002379 – 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.

### Module complémentaire :

- Concevoir des menus équilibrés en respectant les principes de l'équilibre alimentaire

### Déroulé de la formation

Intitulés	Durées indicatives	
	Semaines	Heures
<b>Période d'intégration</b>	1	35
<b>Module 1</b> : S'initier aux techniques culinaires de base	3	105
<b>Module 2</b> : Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking	3	105
<b>Module 3</b> : Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle	3	105
<b>Module 4</b> : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA	2	70
<b>Module complémentaire</b> : Concevoir des menus équilibrés respectant les principes de l'équilibre alimentaire	1	35
<b>Période en entreprise</b>	6	210
<b>Module de synthèse</b>	1	35
<b>Session d'examen</b>	2	70

## Certification/Diplôme

- Titre Professionnel de Niveau 3 du Ministère Chargé de l'Emploi (date d'effet le 08/09/2016) composé des 4 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP). Le stagiaire peut valider le Titre Professionnel (réussite totale) ou un ou plusieurs blocs de compétences (réussite partielle).

## Modalités de certification

- Voir la fiche métier sur : [www.afpar.com](http://www.afpar.com)

## Modalités pédagogiques

Le temps de formation se compose de :

- 70 à 80% de pratique professionnelle (mise en situation sur un plateau technique, études de cas, travaux pratiques,....)
- 20 à 30% de théorie/technologie professionnelle
- Période(s) d'application en entreprise.

## Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis en cours de formation,
- Evaluation des périodes d'application en entreprise,
- Evaluation de la satisfaction.

## Le public éligible

- Demandeur(se) d'emploi à partir de 18 ans,
- Si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, veuillez contacter le Point Contact.

## **L'entrée en formation sera possible sous réserve :**

- D'un avis médical favorable à l'exercice du métier.
- De répondre aux exigences des prérequis et d'aptitudes pour entrer en formation.

## Les prérequis

- Niveau 3ème.
- Maîtrise des savoirs de base (écrire, lire et compter).

## Les aptitudes requises

- Bonne endurance, sociabilité, aptitude au travail en équipe, résistance au stress,
- Bonne présentation, disponibilité.

## Modalités d'accès

1. Inscription :
  - a. Sur le site Internet de l'AFPAR : [www.afpar.com](http://www.afpar.com)
  - b. Dans un des Points Contacts de l'AFPAR,
  - c. Auprès de Pôle Emploi ou de la Mission Locale.
2. Participation à la réunion d'information collective,
3. Passation de tests psychotechniques pour l'identification des aptitudes et connaissances,
4. Entretien avec un(e) psychologue du travail,
5. Décision par une commission de recrutement.

## Délai d'accès

- La phase de recrutement débute en moyenne 3 mois avant la date de démarrage de l'action. Les candidats sont convoqués par ordre de la date d'inscription et en fonction de la liste d'attente.

## Durée de la formation

Durée totale de la formation	560 heures (16 semaines)
Durée en centre de formation	455 heures (13 semaines)
Durée en entreprise	105 heures (3 semaines)

## Parcours de formation proposé

- Formation en présentiel : 35h par semaine

## Débouchés

- Accès à l'emploi (ROME G1603) :
  - Agent(e) de restauration
  - Employé(e) de restauration collective / Employé(e) de cantine / Commis de self
  - Employé(e) de cafétéria / Employé(e) de snack-bar
  - Employé(e) polyvalent(e) de restaurant / Employé(e) polyvalent(e) de restauration
  - Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide / Agent(e) de restauration rapide
  - Préparateur(trice) - vendeur(se) en point chaud / de plats à emporter / de sandwiches

## Suite de parcours

- Titre Professionnel de Cuisinier(ère), de Serveur(se)

## Equivalences/liens/correspondances avec les certifications d'autres ministères

- CQP Employé(e) Polyvalent(e) de Restauration
- CAP Agent(e) Polyvalent(e) de Restauration

## Passerelles vers des certifications du Ministère du travail

- Aucune

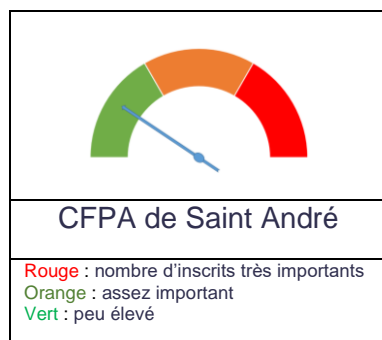
## Financement

- Cette formation est financée avec l'aide du FSE (REACT-UE) et de Région Réunion dans le cadre de la réponse de l'Union Européenne à la pandémie COVID-19.
- La formation est totalement prise en charge pour les demandeurs d'emploi.

## Dates prévisionnelles de la formation et lieu

Lieu	Date de début	Date de fin	Modalité
CFPA de Saint André			

## Nombre de demandeurs d'emploi en attente de recrutement pour cette formation



## Indicateurs

Nombre de stagiaires formés	
2020	Effectif : 14
2021	Effectif : 38
2022	Effectif : 14

Taux de réussite à la session d'examen		
2020	Validation totale : 100%	
2021	Validation totale : 76%	Validation partielle : 23%
2022	Validation totale : 89%	Validation partielle : 11%

Taux d'insertion dans l'emploi à 6 mois après la sortie de formation		
2020	19%	Taux de réponse : 85%
2021	42%	Taux de réponse : 68%
2022	45%	Taux de réponse : 85%

Taux d'insertion dans l'emploi d'Agent de Restauration		
2022	36%	Taux de réponse : 85%

Taux de satisfaction des stagiaires	
2021	100%