

# TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

Formation  
éligible au  
**CPF**



## Objectifs

L'agent.e de restauration effectue dans des lieux de restauration de catégorie standard une prestation de service aux différents postes de travail, en cuisine, au self-service, à la caisse, à la plonge. Acquérir les compétences nécessaires à la préparation et la distribution de repas, à l'accueil de clients et à l'entretien du matériel et des locaux (cantine scolaire, EHPAD, restaurant d'entreprise, hôpital).

## Contenus

– S'initier aux techniques culinaires de base – Préparer les matières premières et réaliser l'assemblage et le dressage des hors- d'œuvre et des desserts – Accueillir les clients, assurer le service en distribution self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle – Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des PCEA – Stages en entreprise

## Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir une bonne condition physique et résistant(e) à une station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

## Public concerné

## Validation

Titre professionnel du Ministère du Travail (Niveau 3) ou certification partielle : Certificat de Compétences Professionnelles Accessible en VAE

## Débouchés et poursuites d'études

Le Titre Professionnel débouche sur la vie active. Il est possible sous certaines conditions, de poursuivre des études en mention complémentaire (MC) ou CAP Cuisine.