

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

Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement Délais d'accès à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Contrat de professionnalisation, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 500h
- Nombre d'heures en entreprise : 105h
- Nombre d'heures au total : 605h

Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie centrée autour des besoins de l'apprenant avec une méthode applicative (mises en situation et exercices contextualisés).

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

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

Modalité de financement

- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 10€/heure.

Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de satisfaction secteur hôtellerie restauration 100%

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.

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Jean Monnet
39 place Jules Ferry
03400 - Yzeure

Contact
Véronique GROULIER
04 70 46 99 00
veronique.groulier@ac-clermont.fr