

# 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

Tests de positionnement et entretien individuel

## Public concerné

Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 570h
- Nombre d'heures en entreprise : 175h
- Nombre d'heures au total : 745h

## Dates

Du 04/12/2023 au 17/05/2024 à Brassac-les-mines

## Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, de mises en situation pratique et de stages en entreprise

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- 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

- Financement Pôle Emploi

## Tarif

Financement Pôle Emploi  
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## Résultat(s)

Taux de réussite 100% (2023) Taux de satisfaction 100% (2023)

## 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 François Rabelais  
13 avenue de Charbonnier  
63570 - Brassac Les Mines

Contact  
Céline TAILLEFUMIER  
04 73 26 35 06  
greta-auvergne@ac-clermont.fr