

# TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION AVEC FLE A VISEE PROFESSIONNELLE

Formation éligible au CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

## 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)- Permettre à des personnes ayant des difficultés avec la langue Française d'acquérir de l'autonomie afin de préparer et optimiser les chances de réussite à la certification.

## 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 FLE à visée professionnelle contextualisé au secteur de la Restauration Stages en entreprise

## Pré-requis

- Demandeurs d'emploi allophones ayant validé un projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme) a minima un stage avec évaluation. - Avoir une bonne condition physique et résistant à une station debout prolongée.- Accepter le travail en équipe - Accepter de travailler en horaires décalés - Niveau minimum en français : A2 oral et écrit

## 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 : 680h
- Nombre d'heures en entreprise : 175h
- Nombre d'heures au total : 855h

## Dates

Du 18/09/2023 au 12/04/2024 à Chamalières

## 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 88 % (2023) Taux de satisfaction 99 % (2023)

## code RNCP ou RS

RNCP 38663

## Certificateur et date de la certification

Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - 22-02-2024

## 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 des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration  
et du Tourisme de Chamalières  
Voie romaine  
63400 - Chamalières

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

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

RÉSEAU  
**greta**  
AUVERGNE