

AGENT DE RESTAURATION

Fiche RNCP : 35650



Validation visée : Titre Professionnel Agent de Restauration de niveau 3 (équivalent CAP/BEP)



Durée : à partir de 406 heures en CFA pour un contrat en alternance de 12 mois



Lieux : Reims et/ou e-learning



Prix HT : 7 830 € (montant minimum pour un contrat d'apprentissage fixé sur la base du référentiel France compétence). 100% financé par l'OPCO - 0% reste à charge pour l'entreprise et le candidat.

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez nous contacter par mail à contact@foodncolearning.com



Accessibilité : Notre site n'est pas adapté aux personnes à mobilité réduite (PMR). Néanmoins, des solutions existent afin que nos formations leur soient accessibles.

Pour toute question concernant une situation de handicap quelle qu'elle soit, pour évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com

Food'n Co Learning

Adresse: 26 rue Buirette 51100 Reims



Tél. : 09.72.10.68.82

Mail : contact@foodncolearning.com

Présentation du métier

L'agent(e) de restauration exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie. Il assemble et accommode diverses gammes de produits. Il dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking. L'agent(e) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds. Il travaille en équipe sous la responsabilité d'un(e) chef(f)e de production ou de cuisine. Il est également en contact direct avec la clientèle lors du service. L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les week-ends, jours fériés et parfois de nuit.

Nos résultats pour cette formation

Nombre de stagiaires en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de satisfaction en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de réussite en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux d'abandon en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux d'insertion en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de poursuite d'étude en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Valeur ajoutée de l'établissement : Food'n Co Learning faisant partie du groupe Holding RD Finance, nous vous proposons 1 formation + 1 entreprise pour y effectuer votre apprentissage.

Admission

Pour qui : Toute personne âgée de 16 à 29 ans révolus

Prérequis :

- savoir lire, écrire, compter (niveau scolaire 3^{ème})
- savoir s'adapter aux horaires atypiques
- station debout requise

Accès à la formation : Recrutement toute l'année. Plusieurs étapes peuvent être nécessaires afin de définir le parcours le mieux adapté à vos besoins et attentes vis-à-vis de la formation : réunion d'information collective, dépôt de dossier, identification/évaluation des prérequis, entretien.

Le délai d'accès à la formation est de 2 semaines (*délai donné à titre indicatif et pouvant être ajusté en fonction des besoins et des personnes*).

Accessibilité aux PSH : Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. Pour en savoir plus, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com

Rythme : Alternance entre présentiel et période en entreprise - 1 jour en CFA, 4 jours en entreprise

Horaires de la formation : de 9h00 à 12h30 puis de 13h30 à 17h00 (*les horaires en entreprise peuvent différer*)

Objectifs de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'Agent de restauration et valider le Titre Professionnel de niveau 3. Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail.

Le titre est obtenu après validation des blocs de compétences ci-dessous :

- ◆ **BC01 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, 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 »
- ◆ **BC02 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborés à l'avance (PCEA) :**
 - Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
 - Assurer une production culinaire au poste grillade
- ◆ **BC03 : 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 repas et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement
- ◆ **BC04 : 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
- ◆ **Compétences transversales de l'emploi :**
 - Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients
 - Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
 - Découvrir et appliquer la Prévention Santé Environnement (PSE)
 - Connaître et appliquer la démarche HACCP
 - Techniques de recherche d'emploi (TRE)
 - Sensibilisation à la citoyenneté

Programme de la formation

La formation est composée de 4 modules étudiés en centre de formation et complétés par l'alternance en entreprise. Un minimum de 58 jours en CFA seront programmés.

♦ Jour 1 - Intégration (7h) :

- Accueil
- Tour de table
- Présentation des objectifs de la formation
- Connaissance de l'environnement professionnel
- Présentation du Dossier Professionnel
- Présentation de l'examen
- Présentation du référentiel de compétences (REAC)

♦ Jours 2 à 58 (formation en CFA) :

- Module 1 - Préparer des hors-d'œuvre/desserts/snacking (63h) :
 - Assembler et accommoder diverses gammes de produits
 - Confectionner des hors-d'œuvre, desserts et des préparations de type « snacking » conformément aux fiches techniques
 - Dresser harmonieusement pour valoriser les présentations par l'accord de couleurs et de formes
- Module 2 - Réaliser des grillades et remettre en température les PCEA (14h) :
 - Remettre en température des PCEA à l'aide du matériel adapté
 - Respecter les process du fabricant et les consignes de l'entreprise afin de préserver au mieux les qualités des préparations culinaires
- Module 3 - Accueillir les clients et distribuer les produits et plats (49h) :
 - Approvisionner harmonieusement les différents comptoirs froids et chauds
 - Distribuer les productions culinaires aux clients
 - Débarrasser et ranger les linéaires et les comptoirs de présentation
 - Assurer le nettoyage des postes
- Module 4 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine (21h) :
 - Préparer le poste de travail et les produits d'entretien pour laver la batterie de cuisine
 - Effectuer le lavage de la batterie de cuisine
 - Ranger la batterie de cuisine aux endroits appropriés
 - Réceptionner les plateaux repas, trier la vaisselle sale et alimenter les paniers
 - Surveiller le bon fonctionnement de la machine, contrôler et ranger la vaisselle en sortie de machine
- Travaux pratiques en cuisine pédagogique (161h)
- Transversal : Travailler en équipe/PMS/PSE/démarche HACCP/TRE/Citoyenneté (42h)
- Suivi des acquis et Préparation à l'examen : Révisions, rédaction du dossier professionnel, situations d'évaluation types et évaluations en cours de formation, livret de suivi (56h)

Présentation à l'examen dans les 3 semaines maximum après la fin de la formation.

Débouchés - Poursuite du parcours de formation

♦ Les secteurs d'activités accessibles à l'issue de la formation :

- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale.
- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thème, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière.

♦ Les emplois accessibles à l'issue de la formation (liste non exhaustive) :

- Agent(e) de restauration
- Employé(e) de restauration collective
- Employé(e) de cafétéria
- Employé(e) polyvalent(e) de restauration
- Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide
- Préparateur(trice)-vendeur(se) en point chaud

Code Rome : G1603 - Personnel polyvalent en restauration

◆ **Poursuite de parcours possible :**

- CAP Cuisine
- Titre Professionnel Serveur(se) en restauration

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, nous vous invitons à consulter le site internet de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35650>

Equipe et Moyens pédagogiques

Nos formateurs et intervenants sont des professionnels expérimentés dans le métier de votre formation afin de vous accompagner dans votre projet.

Toute notre équipe est sensibilisée aux différentes situations de handicap ainsi qu'au référentiel national de qualité Qualiopi.

Méthodes pédagogiques : Alternance de cours théoriques (méthode magistrale et interrogative) et de cours pratiques (méthode expérientielle et démonstrative).

Moyens pédagogiques et techniques :

- Travaux pratiques en cuisine pédagogique
- Accueil des stagiaires dans une salle de classe équipée et dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Questions orales et/ou écrites (QCM)
- Mise en situation / Jeux de rôle
- Chaque stagiaire reçoit un uniforme (calot, chemise, pantalon, tablier, chaussures) ainsi qu'une mallette comprenant plusieurs couteaux et accessoires de cuisine.

Modalités d'évaluation - Examen

◆ **Modalités d'évaluation :**

- Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet réalisé en amont de la session d'examen, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation (entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de productions).
- Dossier Professionnel et ses annexes éventuelles
- Résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- Entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités correspondant au titre visé.
- Livret de suivi des compétences évaluées en cuisine pédagogique ou en restaurant école
- Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.

◆ **Modalités de l'examen :**

- Epreuve1 : Mise en situation professionnelle - 3h
- Epreuve 2 : Entretien technique - 0h30
- Epreuve 3 : Entretien final Dossier Professionnel - 0h15

◆ **Modalités d'obtention :**

- Le titre est obtenu après validation des blocs de compétences (BC) indiqués dans les objectifs de la formation. Nous délivrons alors un parchemin (certificat de réalisation) au candidat qui atteste de l'obtention du diplôme.
- En cas de réussite partielle, un certificat de compétences professionnelles (CCP) sera remis au candidat. Le titre pourra être obtenu ultérieurement après validation de tous les blocs de compétences.