

Formation

Titre professionnel Agent de restauration



Restauration – Hôtellerie

Qualités souhaitées

- Polyvalence
- Dynamisme
- Sens du travail en équipe
- Bonne relation avec la clientèle

Objectifs

- Réaliser les tâches du métier d'Agent de restauration, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- Réaliser des hors d'œuvres, des desserts et des préparations de type snaking,
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance,
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration collective, commerciale ou rapide,
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

Compétences visées

Le (la) titulaire du Titre Professionnel sera capable à l'issue de la formation de :

- 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 types snaking.
- Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance
- Assurer une production culinaire au poste grillade
- 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 au poste froid et chaud
- Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type snaking et effectuer l'encaissement
- Assurer le nettoyage de la batterie cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle



Niveau d'entrée

Tout public dès sortie de 3ème - Maîtrise de la langue française et des calculs de base



Type de formation

Certification Titre Professionnel



Durée

Entre 12 et 14 mois



Niveau de sortie

Titre professionnel (niveau 3)



Handicap

Toutes nos formations sont accessibles sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.



Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.



Diplôme obtenu

Titre Professionnel Agent de restauration (niveau 3) du Ministère Chargé de l'Emploi



Coût de la formation

Formation gratuite et rémunérée. Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon le niveau de prise en charge France Compétences.

Admission

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la [Validation des Acquis de l'Expérience](#)

Prérequis :

- Sortie de 3ème
- Maîtrise de la langue française et des calculs de base

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CFA CCI Le Mans Sarthe

132 rue Henri Champion 72100 Le Mans

02 43 40 60 60

cfa.lemans.sarthe.cci.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



La formation

1 Programme

Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques sur plateaux techniques
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées & Hygiène alimentaire
- Développement Durable
- Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un titre professionnel.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Mise en situation professionnelle et entretiens en fin de formation.
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP 35650 du diplôme](#)

Et après ?

6 Poursuite de formation

Emploi
CAP Cuisine en 2 ans

7 Métiers & entreprises

Les métiers

- Employé de restauration
- Employé de restauration collective
- Employé de cantine
- Commis de self service
- Employé de cafeteria
- Employé de Snack-bar
- Employé polyvalent de restauration
- Equipier polyvalent de restauration rapide
- Agent de restauration rapide
- Préparateur vendeur en point chaud – de plats à emporter – de sandwiches

Les entreprises

- Entreprises de restauration rapide
- Entreprises de restauration collective
- Chaînes hôtelières
- Restaurants traditionnels ou à thèmes
- Restaurants d'entreprise
- Cafétérias
- Brasseries

Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)