



Formacode : 42708 - Code Rome : G1603

Eligible CPF - Tous publics - n°247048



## AGENT DE RESTAURATION H/F (TITRE PROFESSIONNEL - NIVEAU V)

### PUBLIC VISÉ

#### NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

#### NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :  
Titre professionnel Agent(e) de restauration

#### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 448 heures

Durée en entreprise : 266 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

#### DATES PREVISIONNELLES

Du 04/11/2019 au 27/03/2020.

#### LIEUX DE FORMATION

GMTE93

Dugny - Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

gmte93@ac-creteil.fr

Tél : 01 49 44 42 70

#### CONTACT

Elisabeth De Melo

gmte93.dugny@ac-creteil.fr

#### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
13,00 € de l'heure.

### OBJECTIFS

Préparer le titre du Ministère de l'Emploi Agent(e) de restauration de Niveau V.

- Préparer des mets simples froids et chauds et réaliser des cuissons simples en se conformant à des normes de réalisation précises.
- Assurer la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service en contact avec la clientèle. Possibilité d'encaisser les commandes.
- Effectuer la plonge vaisselle et la plonge batterie de cuisine et réaliser le nettoyage des différents locaux et postes de travail en cuisine et self-service.
- Appliquer les règles d'hygiène de sécurité alimentaires du plan de maîtrise sanitaire (PMS), les consignes de santé et de sécurité de travail et les recommandations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en entreprise (RSE).

### CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

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

### PRE-REQUIS

Positionnement : réglementaire.

Bon niveau d'enseignement général (3ème de collège)

Aucune contre indication médicale

Sens du relationnel

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

### MODALITES DE RECRUTEMENT

Information collective, tests, entretien

Inscriptions du 05/04/2019 au 16/09/2019 au Dugny - Lycée François Rabelais à Dugny.

Candidature à transmettre à l'adresse iponi@gmte93.fr

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

### CONTENUS

#### CCP1 - Préparer en assemblage des Hors-d'oeuvre, 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'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

#### CCP2 - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance

▶ Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance

▶ Assurer une production culinaire au poste grillade.

#### CCP3 - 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 et des préparations de type "snacking" et effectuer l'encaissement.

#### CCP4 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine, le lavage en machine de la vaisselle, l'entretien de locaux et du linge

▶ Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine

▶ Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle



Formacode : 42708 - Code Rome : G1603

Eligible CPF - Tous publics - n°247048



Assurer l'entretien des locaux et du linge

**Autres modules :**

- ▶ Réaliser des productions dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et développement durable
- ▶ Anglais professionnel
- ▶ Préparation aux épreuves
- ▶ Accompagnement vers l'emploi
- ▶ Stage en milieu professionnel