

## TITRE PROFESSIONNEL AGENT-E DE RESTAURATION

Taux de satisfaction : 100.00 %

Taux de réussite : 86.00 %

Taux d'insertion : 60.00 %

### PUBLIC VISÉ

Tout public

Contrat d'apprentissage

Individuels payants

Compte Personnel Formation

Projet de transition  
professionnelle

### DUREE

Durée moyenne : contenus et  
durées individualisés.

Durée en centre : 490 heures

Durée en entreprise : 210 heures

Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 06/11/2023 au 24/04/2024.

### LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis

Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

### CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis

Delphine Gontier

Tél : 01 49 37 92 55

greta93@ac-creteil.fr

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage,  
Individuels payants, Compte  
Personnel Formation, Projet de  
transition professionnelle

Éligible CPF N° n°247048



### CODES

NSF : 334

Formacode : 42708

Code Rome : G1603

### OBJECTIFS

Préparer le titre du Ministère de l'Emploi Agent(e) de restauration de Niveau 3.

- 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).

### PRE-REQUIS

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

Aucune contre indication médicale

Sens du relationnel

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### POSITIONNEMENT

réglementaire

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective, tests de positionnement, entretien

Inscriptions du 12/06/2023 au 20/11/2023 au Lycée François Rabelais à Dugny.

### 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

▶ 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

**VALIDATION**

▶ titre professionnel    niveau : 3