

# TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

## Compétences en Hôtellerie-Restauration / Métiers de la Restauration / Certifications éligibles CPF

### CONTEXTE

Cet emploi s'exerce, aussi bien en restauration commerciale que sociale, au sein d'établissements en cafétéria, restaurant d'entreprise, collectivité (scolaire et hospitalier), restauration rapide, restaurants à thèmes, chaînes hôtelières, petite restauration traditionnelle, brasserie.

### OBJECTIFS

Les missions qui lui sont confiées sont :

- il (elle) prépare des mets simples froids et chauds (hors d'œuvre, entrées chaudes, salades, desserts, glaces) et réalise des cuissons simples en se conformant à des normes de réalisation précises (doses, composition, cuisson, présentation) ;
- il (elle) assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service en contact avec la clientèle (entrées, plats chauds, desserts, grillades simples et fritures) et peut encaisser les commandes ;
- il (elle) effectue la plonge vaisselle et la plonge batterie de cuisine et réalise le nettoyage des différents locaux et postes de travail en cuisine et self-service ;
- il (elle) applique les règles d'hygiène de sécurité alimentaires du plan de maîtrise sanitaire (PMS), les consignes de santé et de sécurité au travail et les recommandations en matière de développement durable et de responsabilité sociétale en

entreprise (RSE).

### PUBLIC CONCERNE

Tout public, jeune ou adulte, salarié ou demandeur d'emploi, Niveau 5 ou supérieur

### CONTENU

- Pratique professionnelle en centre et en entreprise
- Technologie de cuisine
- Hygiène, sécurité et sciences appliquées
- Connaissances de l'environnement professionnel et juridique

### OUTILS / METHODES

Moyens matériels

Pour remplir sa mission, le Secteur Restauration de Cap Formation dispose de :

- Une cuisine pédagogique, aux normes, équipées en matériel professionnel, pouvant accueillir 12 stagiaires et alimentant un restaurant d'application ouvert au public
- Des salles de formation avec les matériels pédagogiques nécessaires aux enseignements généraux et professionnels
- Une zone de formation multimédia équipée de 12 micro-ordinateurs en réseau (Internet, Logiciels courants, Logiciels spécifiques...) permettant de fournir aux apprenants qui le souhaitent une initiation ou un perfectionnement dans les domaines de la bureautique et l'accès à Internet pour effectuer des recherches d'emploi.
- Une plateforme numérique de ressources et d'écriture personnelle, accessible en ligne, pour alimenter la rédaction des dossiers (Technologie et DSPP)
- Un centre de ressources permettant aux stagiaires d'alimenter leur dossier de technologie.

### PRE-REQUIS



**CAP FORMATION**

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

capformation@capformation.net / www.capformation.net

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.





# TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION

Compétences en Hôtellerie-Restauration / Métiers de la Restauration / Certifications éligibles CPF

- Niveau scolaire 3ème minimum
- Projet confirmé par une expérience dans le métier visé
- Forte motivation pour le travail dans un secteur exigeant

## FINANCEMENT

SUIVANT STATUT

## CONDITIONS D'EXERCICE

Caractéristiques spécifiques du métier :

- Horaires décalés
- Travail les dimanches et jours fériés
- Activités à rythmes irréguliers ("coup de feu")
- Obligation du port d'une tenue professionnelle

Aptitude physique :

- Bonne résistance à la station debout et au stress

## VALIDATION

- Titre Professionnel (T.P.) Agent(e) de restauration du Ministère chargé de l'Emploi : examen ponctuel sur notre site de formation

## INTERVENANTS

Une équipe de professionnels de la formation pour adultes (tous d'anciens techniciens de la restauration traditionnelle et collective

## DUREE

Individualisée

## TARIF

SUR DEMANDE

## CALENDRIER

SUR DEMANDE

## CONTACT

Téléphonez au : 02 28 44 32 29 ou 02 28 44 32 14



### CAP FORMATION

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

capformation@capformation.net / www.capformation.net

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

