

Centre d'activité  
et de formation  
en Restauration  
et en Hôtellerie

# AGENT DE RESTAURATION

ELIGIBLE CPF

DEMANDEURS D'EMPLOI ET SALARIES

## TITRE PROFESSIONNEL NIVEAU V

### OBJECTIFS:

Accéder au titre professionnel de niveau V (CAP/BEP) d'agent de restauration.  
Des qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules  
Maîtriser le français professionnel de l'agent de restauration.

### « CERTIFICATION »

### Contenu de la formation

L'ensemble de ces modules (4 au total) permet d'accéder au  
**TITRE PROFESSIONNEL de niveau V (CAP/BEP) d'agent de restauration.**

Des qualifications partielles, sous formes de CCP, peuvent être obtenues en suivant 1 ou plusieurs modules. Ces CCP sont les suivants: CCP - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts: module 1 + module 2.

CCP - Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service: module 3.

CCP - Réaliser des grillages et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées d'avance (P.C.E.A.): module 1+ module 4.

CCP - Réaliser le lavage de batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle : module 3.

**N.B: Vous disposez d'un délai de 5 ans, à partir de l'obtention du premier CCP, pour obtenir le titre professionnel.**

•Accompagnement et préparation aux certifications et au titre professionnel.

•Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé

•Français Professionnel

•Techniques de Recherche d'Emploi

•Acquisition pratique des compétences en plateau technique et lors du stage de 140 heures en entreprise.

### Perspectives d'avenir

#### Secteurs d'activité:

Brasserie, Entreprise alimentaire, Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...), Grande Surface Alimentaire -GSA-, Mess (Armée), Restaurant de collectivité, Restaurant gastronomique, Restaurant traditionnel, Traiteur.

Evolutions accessibles par le détenteur de ce titre ou de ces certificats:

Cuisinier, cuisinière, serveur, serveuse en restauration.

**LIEU DE LA FORMATION: RHFORMACTIVE IDF**  
32, rue Delizy 93500 Pantin

#### ACCES



- **RER E: PANTIN (500m)**
- **METRO L5: EGLISE DE PANTIN (600m)**
- **TRAMWAY T3B: DELEPHINE SEYRIG (800m)**
- **BUS 151/249: DELIZY (100m)**
- **STATION VELIB: DELIZY PANTIN (100m)**
- **STATION AUTOLIB: VOIRIE EGLISE**

**PROGRAMME:**

La formation se compose de 4 modules, complétés par une mise en situation en plateau technique, une période en entreprise, et du français professionnel.

La période d'intégration. Accueil, présentation des Objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation (35 heures)

**Les modules**

**Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base :** législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service : utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et des fruits - accueil de la clientèle, utilisation d'une caisse enregistreuse (70 heures).

**Module 2. Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts :** réalisation des pâtes, crèmes et appareils de pâtisserie en utilisant les produits d'assemblage (PAI) - cuissons simples de légumes, viandes, volailles et poissons - confection des beurres composés et sauces de base - assemblage, dressage et présentation des hors-d'œuvre et desserts - produits alimentaires intermédiaires (PAI) (70 heures).

**Module 3. Accueillir les clients, assurer le service en distribution self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle :** mise en place de la salle à manger du self-service et des annexes, de la distribution - service aux postes froids et chauds - procédures en distribution self-service pour les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en liaison froide et liaison chaude - contact avec les clients en restauration - enregistrement (typer) du contenu des plateau-repas commandés et encaissement - nettoyage de la batterie de cuisine et rangement - débarrassage des plateau-repas en salle de self-service, lavage en machine de la vaisselle (70 heures).

**Module 4. Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des PCEA :** contrôle de la traçabilité et de la qualité - remise et maintien en température des PCEA conformément à la législation - cuisson des grillades simples et en friture devant le client en distribution self-service - réalisation des sautés minute devant le client en distribution self-service (70 heures).

**Français professionnel :** permettre aux stagiaires de se concilier avec la langue française écrite et orale. Accompagner ceux qui sont frappés d'illettrisme à améliorer leur niveau de connaissance, (réparti dans chaque module).

- Période en entreprise (140 heures)

- Session de validation (45 heures)

**Pré-requis :**

Savoirs de base (lire, écrire, compter)

Résistance à la station debout

**Discrétion, Politesse**

**ROME : G1603 / FORMACODE: 42757**

**DUREE DE LA FORMATION :**

4 mois environ

500 heures

(durée indicative et ajustable)

**ENTREES CONTINUES**

Contact:

01 48 91 98 35

[contact@rhformative.fr](mailto:contact@rhformative.fr)