

## Titre Professionnel Agent(e) de Restauration

<p><b>Le métier</b></p> <p>Appellations emploi : Agent / Agente de restauration rapide q Commis / Commise de self q Employé / Employée de cafétéria q Employé / Employée de cantine q Employé / Employée de friterie q Employé / Employée de restauration collective q Employé / Employée de snack-bar q Employé polyvalent / Employée polyvalente de restaurant q Employé polyvalent / Employée polyvalente de restauration q Equipier polyvalent / Equipière polyvalente de restauration rapide.</p> <p>L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'établissements de restauration rapide, de cafétérias, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, en contact avec les clients et différents intervenants (managers, responsable d'établissement de restauration, ...). Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine, jours fériés et être soumise à des pics d'activité (« coup de feu »). Le port d'un uniforme est requis. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP-) est requise</p>	<p><b>Programme</b></p> <p>La formation se compose de 4 modules, complétés par 1 période en entreprise.</p> <p><b>Module 1.</b> 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- - accueil de la clientèle, utilisation d'une caisse enregistreuse (3 semaines).</p> <p><b>Module 2.</b> Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking</p> <p><b>Module 3.</b> Accueillir les clients, distribuer les plats en restauration self-service et réaliser le lavage en machine de la vaisselle Module 4. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance PCEA</p> <p><b>Période en entreprise (6 semaines).</b></p>
<p><b>Prérequis</b></p> <p>Projet professionnel identifié Maîtrise des savoirs de bases (lire, écrire, compter) Bonne représentation des métiers de la restauration.</p>	<p><b>Modalités d'évaluation</b></p> <p>Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un binôme d'évaluateurs au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s). b) Du Dossier Professionnel (DP).</p>
<p><b>Modalités d'admission et délais d'accès</b></p> <p>Participation réunion d'information collective Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, tests écrits et entretien Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p><b>Nombre de participants</b></p> <p>12</p>
<p><b>Objectifs</b></p> <p>Être diplômé du Titre professionnel</p>	<p><b>Public</b></p> <p>Tout public répondant aux prérequis</p>
<p><b>Moyens et méthodes pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enseignement technique en cuisine et self d'application</li> <li>• Enseignement technologique en salle de cours</li> <li>• Période en entreprise</li> </ul>	<p><b>Validation</b></p> <p>Intitulé du titre professionnel : Agent de Restauration TP-00208 Niveau : 3 Code(s) ROME : G1603- Personnel Polyvalent de Restauration</p>
<p>Lieu de formation : Valarep Château Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint-Saulve.</p>	<p><b>Durée</b></p> <p>420 heures en Centre 210 heures en entreprise</p>
<p><b>Suite de parcours</b></p> <p>Reprise d'emploi</p>	<p><b>Tarif</b></p> <p>9,94 € TTC /heure en centre Formation gratuite, rémunérée (ASP ou AREF) et financée par le Conseil régional Hauts de France pour les demandeurs d'emploi</p>
<p><b>Contact</b></p> <p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes Accès pour les personnes à mobilité réduite Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p><b>Résultats de la dernière session</b></p> <p>Taux de satisfaction stagiaires : 98% Taux de réussite à l'examen :100 % Taux d'accès à l'emploi dans les six mois :42%</p> <p><small>Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2020/2021</small></p>
<p><b>Dates et modalités de contact</b></p> <p>Réunion d'informations les 22 et 29 Janvier 2021 à 10H00 Du 20/12/2021 au 06/06/2022 Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58 Mail : valarep@valarep.fr</p>	