

AGENT DE RESTAURATION



LE MÉTIER

L'Agent de Restauration travaille dans le secteur de la restauration collective.

Activités :

Il assure un service pour la satisfaction des clients, aussi bien en :

- **Cuisine** : préparation de mets simples froids et chauds (hors-d'œuvre, entrées chaudes, salades, dessert, glaces) et cuissons simples.
- **Self-service** : distribution et réapprovisionnement des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service, en contact avec la clientèle.
- **Caisse** : encaissement des clients.
- **Plonge (ou laverie)** : plonge batterie cuisine, réception et tri de la vaisselle avec utilisation du matériel dédié à la plonge.
- **Salle de restaurant** : nettoyage des tables, meubles et sols. Mise en place de la salle et des sanitaires.

Conditions générales d'exercice :

L'activité s'effectue le plus souvent en équipe, parfois seul. Il est placé sous l'autorité d'un Chef de Cuisine qui répartit les tâches.

L'Agent de Restauration travaille dans les différents espaces de travail, son activité implique donc la station debout avec de nombreux déplacements. Pour réaliser les différents plats dont il a la charge, il doit faire preuve d'attention et veiller à la présentation des mets.

Les horaires de travail sont plus réguliers que dans la restauration traditionnelle. Les périodes de « coup de feu » aussi sont moins fortes.

En fonction de la structure, l'Agent de Restauration peut travailler les dimanches et les jours fériés.

Les dispositions légales rendent obligatoire le port d'une tenue de travail (veste, chaussures de sécurité, toque...). Une hygiène personnelle irréprochable s'impose.

Objectifs de la formation :

- Acquérir les compétences attendues par les employeurs de ce secteur.
- Préparer un Titre Professionnel (niveau V) du Ministère chargé de l'emploi
- Elaborer un projet de réinsertion sociale et professionnelle.

DURÉE

11 mois dont 2 mois de Préparatoire intégrée soit 1.540 heures
Alternance : 2 semaines au centre et 2 en entreprise.
Possibilité d'effectuer les 5 modules en discontinu.

VALIDATION

Titre professionnel (Niveau V) délivré par le Ministère de l'Emploi
Possibilité de passer le Titre professionnel en 4 certificats de compétences professionnelles.

CONDITIONS D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

- **Etablissements publics** : Lycées, collèges, centres hospitaliers, cuisines centrales...
- **Restauration commerciale** : chaînes hôtelières, cafétérias, restauration rapide, petite restauration traditionnelle, brasseries...

FORMATION EN C.R.P.

Accompagnement par une équipe pluriprofessionnelle (formateurs, chargé d'insertion, médecin, psychologue, assistant social...), ayant une expérience professionnelle et technique dans le domaine ou titulaire d'un diplôme de la spécialité.

Possibilité d'adaptation des postes et des rythmes.

CONTACT

AISP / CRP- CPO
La Passerelle
24 route de Thônes – Annecy-Le-Vieux
74940 ANNECY
Tél : 04 50 64 04 00
Fax : 04 50 64 03 54
Web : www.aisp-passerelle.fr
E-mail : passerelle@aisp74.asso.fr

PRÉREQUIS

- Résistance physique (port de charges, station debout prolongée)
- Intégrité physique et sensorielle (avec ou sans correction)
- Tolérance au bruit, au froid, au chaud
- Aptitude au travail en équipe / contact clientèle
- Maîtrise de la communication écrite et orale quotidienne
- Maîtrise de la numération et opérations de la vie courante



CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Pratique professionnelle
- Technologie : les notions théoriques sont maîtrisées par le biais de nombreux Travaux Pratiques (pédagogie active)
 - ✓ connaissances des produits alimentaires
 - ✓ équipements professionnels
 - ✓ techniques de transformation
 - ✓ techniques de nettoyage et décontamination
- Hygiène et sécurité alimentaire :
 - ✓ Marche en Avant et bonnes pratiques
 - ✓ Risques (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) et mesures de prévention
- Utilisation d'une caisse enregistreuse
- Santé et sécurité au travail
- Développement durable



EQUIPEMENT ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Self-service (2 salles pour 150 couverts)
- Cuisine professionnelle.
- Cuisine pédagogique avec équipements professionnels.
- Salles de cours avec équipements multimédia
- Centre Ressources et salle informatique (16 postes de travail)

PRATIQUES PÉDAGOGIQUES :

- Nombreux travaux pratiques (**près de 80 %**)
- Apports théoriques intégrés le plus souvent à la pratique professionnelle (20 %)
- Formation personnalisée par le biais du Centre Ressources (**individualisation des parcours**)
- Evaluations formatives régulières pour mesurer les acquis et ajuster les contenus et le déroulement en fonction des résultats
- Appréciations intermédiaires et finales
- Guidance et suivi de l'équipe pluridisciplinaire

Parcours de formation

PRÉPARATOIRE SPECIFIQUE INTEGREE

MODULE 1

NETTOYAGE

MODULE 2

ASSEMBLAGE

Nettoyage

MODULE 3

SERVICE

Nettoyage - Assemblage

MODULE 4

CUISSONS

Nettoyage – Assemblage - Service

MODULE 5

POSTE POLYVALENT

Nettoyage – Assemblage – Service – Cuissons - Caisse

MODULE 6

VALIDATION – EXAMEN

Nettoyage – Assemblage – Service – Cuissons - Caisse