



## Prérequis

- Avoir plus de 16 ans
- Pour les bénéficiaires de la RQTH, une orientation professionnelle délivrée par la CDAPH.
- Intégrité motrice et fonctionnelle presque total des membres supérieurs
- Aptitude à résister au stress lors des « coups de feu » avec une bonne résistance à la fatigue
- Aptitude au travail en équipe, sociabilité
- Capacité à s'exprimer oralement de manière compréhensible
- Capacité à comprendre des consignes orales, écrites et sous forme de dessins
- Capacité à écrire un message simple (sujet + verbe + complément) de manière à communiquer avec les collègues

A noter : À la fin de la période préparatoire, l'équipe pluridisciplinaire valide l'accès en période qualifiante.

## Durée



13 mois

## Effectifs



8 personnes

## Tarifs

Parcours et hébergement pris en charge par l'assurance maladie sur orientation CDAPH.  
Sur devis pour les autres publics ou pour des modules adaptés.

## Objectifs

- Se qualifier à un métier !
- Retourner rapidement à l'emploi
- Bénéficier d'un parcours de réadaptation professionnelle avec un accompagnement adapté à ses besoins

## Descriptif du métier

L'agent de restauration réalise un service visant la satisfaction des clients aux différents postes de travail en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge.

Il prépare des mets simples froids (hors-d'œuvre, salades, desserts, glaces) en se conformant à des normes de réalisation (doses, composition, cuisson, présentation).

Il utilise les produits des différentes gammes (frais, conserves, surgelés,...) et des produits alimentaires intermédiaires (les produits prêts à l'emploi, les pâtes, les crèmes, les préparations pour pâtisserie,...) en les valorisant dans les productions et les présentations.

Il distribue les plats aux différents comptoirs du self-service (entrées, desserts, grillades simples, fritures, plats cuisinés à l'avance...) et encaisse les commandes.

Il effectue la plonge et le nettoyage des divers locaux et postes de travail en cuisine et self-service.

Il applique la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires.

### Conditions de travail :

- Travail en équipe et contact avec la clientèle
- Périodes d'activités soutenues : « coup de feu »
- Environnement bruyant et en zone de température basse et/ou élevée, station debout prolongée et avec déplacements, descentes et montées d'escaliers, manutention légère, port de charges jusqu'à 10 kg, utilisation de machines dangereuses (trancheuses par exemple)
- Nature, fréquence et durée des tâches différentes d'un établissement à l'autre, horaires décalés, fractionnés, le week-end et les jours fériés

## Emplois et débouchés

Cet emploi peut s'exercer en cafétéria, en sandwicherie, en restaurants à thèmes, en restauration rapide ou mobile (trains, bateaux), en entreprise, en collectivité scolaire ou hospitalière et en Pizzeria. Agent de restauration, employé de cafétéria ou de snack-bar, pizzaiolo, équipier de restauration rapide, commis de self.

# Agent de Restauration

## Titre Professionnel de niveau 3

Option PIZZAIOLO  
à la demande !

(Cette certification, totale ou partielle est également accessible dans le cadre de la formation tout au long de sa vie et de la Validation des Acquis de l'Expérience)  
Référence du titre : TP-280 Code NSF : 334t : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement Code ROME : G1603

### Objectifs et contenus

#### Période préparatoire

Approfondir sa connaissance du métier, de l'entreprise, consolider son projet professionnel, s'approprier son environnement de travail, actualiser ses connaissances en bureautique, remettre à niveau son expression écrite et orale et les mathématiques.

4 semaines de période en entreprise

#### Partie certifiante

Activité 1 – Préparer en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

1. Préparer des matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
2. Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».

Activité 2 – Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

1. Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
2. Assurer une production culinaire au poste grillade.

Activité 3 – Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

1. Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service.
2. Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds.
3. Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement.

Activité 4 – Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

1. Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine.
2. Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

14 semaines de période en entreprise

A la demande,  
une option PIZZAIOLO  
peut-être mise en place



### Formateurs et accompagnements



Formation assurée par une équipe de professionnels (formateurs et Conseillers en Insertion Professionnelle, spécialisés dans l'accompagnement des publics en situation de handicap), ayant une expérience professionnelle et technique dans le domaine et titulaire d'un diplôme de la spécialité. Accompagnements Médico-Psychosociaux pris en charge par une équipe pluridisciplinaire.

### Evaluation et modalités d'obtention du Titre

A l'issue de chaque activité, une évaluation en cours de formation est réalisée.

À l'issue du parcours de formation, le candidat est évalué par un jury de professionnels. En cas de non obtention du Titre, le jury peut attribuer un ou plusieurs Certificat(s) de Compétences Professionnelles (CCP) qui composent ce dernier.

Sous condition que le titre soit maintenu par le Ministère chargé de l'Emploi, le candidat dispose de 3 à 5 ans, à partir de l'obtention du premier CCP pour capitaliser tous les CCP et repasser son Titre.

### Nos spécificités pédagogiques

Les Agents de Restauration interviennent avec notre équipe cuisine au self de l'établissement.

### Nos +, des modules transverses



Compétences clefs



Insertion professionnelle



Activités physiques adaptées



Louroux-Hodement  
03190 HAUT BOCAGE



04 70 06 80 55



[admission@crplamothe.com](mailto:admission@crplamothe.com)

[www.crplamothe.com](http://www.crplamothe.com)

SIRET : 835 086 240 00016 N° d'activité 84030368103

