



Le futur titulaire du **Titre Professionnel Agent de Restauration** devra contribuer à la qualité du service et à l'accueil client au sein de l'entreprise, réceptionner les marchandises et réaliser les premiers traitements des produits alimentaires.

## PROGRAMME

**CCP1** : Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type «snacking»

- Préparer des matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- Assembler et dresser des hors d'oeuvre, des desserts et des préparations de type «snacking»

**CCP2** : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

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

**CCP3** : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

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

**CCP 4** : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

- Assurer le nettoyage de la «batterie» de cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

## OBJECTIFS

- Être capable de contribuer à l'accueil et au service des clients
- Être capable de réceptionner les matières premières et réaliser les premiers traitements des produits alimentaires
- Être capable de dresser et valoriser les produits
- Être capable d'assurer l'agencement de la salle
- Être capable d'assurer la préparation de plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

## PRÉREQUIS

- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs en français
- Être capable de tenir un rythme horaire debout
- Avoir un bon sens du relationnel
- Être capable de travailler en équipe

## ORGANISATION

**Horaires** : 08h30 - 12h00 / 13h30 - 17h30

**Lieu** : 9 quai de Rotterdam 68110 ILLZACH

**Durée** : 544h sur 14 mois

**Alternance** : alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel à raison d'un jour par semaine le lundi, mardi ou mercredi

**Pédagogie** : apports théoriques et pratiques, mises en situation

**Modalités d'évaluation** : Validation en fin de formation devant un jury (présentation du dossier professionnel et du livret d'évaluations en cours de formation, entretiens technique et général, mise en situation professionnelle)

**Moyens** : salles de cours, local repas, parking

**Inscription** : dossier de candidature à remplir

**Modalités d'accès** : accessible aux personnes en situation de handicap

## SUITE DE PARCOURS

**Métiers visés** : Agent(e) de restauration, Employé(e) de restauration collective, Employé(e) de cafétéria, Employé(e) polyvalent(e) de restauration rapide, Equipier(ère) polyvalent(e) de restauration rapide, Préparateur(ice) - vendeur(se) en point chaud

**Poursuites d'études** : CAP Cuisine, Titre Professionnel Serveur(se) en restauration, BP Cuisine, BP Communication et Services en Restauration