

## Programme du parcours de formation TP AGENT DE RESTAURATION

Ce parcours comprend des actions de diagnostic / positionnement permettant la construction du parcours individualisé ainsi que les actions de confirmation ou affinement du projet professionnel.

### LE METIER

L'agent de restauration effectue, dans des lieux de restauration de catégorie standard, une prestation de service aux différents postes de travail, en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge.

Dans le cadre de son activité, il :

- prépare des mets simples froids (hors-d'œuvre, salades, desserts) en se conformant à des normes (doses, cuisson),
- utilise des produits de différentes gammes (frais, conserves, surgelés) et des produits alimentaires intermédiaires, et valorise la présentation,
- assure la distribution des productions en contact avec la clientèle et encaisse les commandes,
- effectue la plonge vaisselle et batterie cuisine, réalise le nettoyage des locaux et des postes de travail en cuisine et en self-service,
- applique la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires,
- travaille dans une équipe de cuisine en restauration traditionnelle ou en restauration collective (self-service).

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.)
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

### CONTENU DE LA FORMATION

La formation se compose de 4 modules, complétés par des périodes en entreprise :

- Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base.
- Module 2. Préparer les matières premières alimentaires et réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking.
- Module 3. 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.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

La MFR est dotée d'une salle de cours équipée de tableau blanc interactif ou vidéoprojecteur interactif.

Salle informatique équipée.

Plateau technique : restauration collective.

Cuisine pédagogique équipée de 7 postes individuels.

Centre de documentations.



**MFR-CFA DU BLAYAIS /SUP'MFR DU BLAYAIS-CAMPUS DE LA FORMATION**

4 Impasse du Merle – Frédignac – 33390 St Martin Lacaussade - Tel : 05 57 42 65 15  
Mail : mfr.blaye@mfr.asso.fr Site : [www.mfrblaye.fr](http://www.mfrblaye.fr)

ERASMUS+MFR,  
L'ADDITION GAGNANTE  
POUR TES ÉTUDES!

Erasmus + MFR  
SOUTIENIR LES MEILLEURS

Cours magistraux, jeux de rôle, conduite de projets, ateliers de cuisine pédagogique, puériculture, et entretien des locaux.

Visites pédagogiques, interventions et témoignages, journée à thème.

Visites aux entreprises support de stage.

La formation associe solidairement l'établissement employeur à la construction des compétences professionnelles de chaque stagiaire. Suivi personnalisé en entreprise et centre de formation.

Durant la formation, chaque stagiaire est accompagné par un formateur qui suit son travail et le soutient dans l'élaboration du rapport de stage. Le suivi se fait également par des entretiens individuels, des bilans et visite pour chaque lieu de stage et entraînements aux épreuves.

Des actions visant à proposer un accompagnement renforcé tout au long du parcours (santé, logement, mobilité, ...) seront proposées par la conseillère en ESF en lien avec les partenaires locaux.

## EVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation.

Evaluation périodes d'application pratique - bilan de la période en entreprise.

Certification TP, CCP.

Délibération du jury sur la base : du dossier Professionnel, des résultats aux épreuves de la session d'examen, de la mise en situation professionnelle, de l'entretien final.

Enquête évaluation de satisfaction stagiaire.

Évaluation tout au long de la formation sous différentes modalités : mise en situation, test de connaissance, étude de cas...

Entretien final avec un jury professionnel.

Un temps de synthèse et de régulation est prévu chaque mois entre le responsable de classe et le groupe.

Un bilan intermédiaire et un bilan final sont organisés.

## VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de formation.

Titre professionnel de niveau 3 sous réserve de réussite aux épreuves de validation. Chaque bloc de compétences pouvant faire l'objet d'une validation.

Certificat SST et HACCP.

Attestation PRAP.

## QUALITE DES FORMATEURS

Responsable de filière : **Sarah CLAVERY**, Niveau 6 en Sciences Humaines et Sociales

Responsable pédagogique: **Géraldine RETE**, Niveau 7 en Marketing

Cette formation est assurée par une équipe pédagogique permanente, dynamique et motivée, composée de formateurs certifiés à la dispense de la conduite des formations en alternance.

Elle est enrichie avec des intervenants-professionnels ponctuels en fonction des thématiques.

## REFERENT

Référent handicap : **Céline STEINDORF**

## CONDITIONS D'ACCES DE LA FORMATION – PUBLIC VISE



**MFR-CFA DU BLAYAIS /SUP'MFR DU BLAYAIS-CAMPUS DE LA FORMATION**

4 Impasse du Merle – Frédignac – 33390 St Martin Lacaussade - Tel : 05 57 42 65 15

Mail : [mfr.blaye@mfr.asso.fr](mailto:mfr.blaye@mfr.asso.fr) Site : [www.mfrblaye.fr](http://www.mfrblaye.fr)

ERASMUS+MFR,  
L'ADDITION GAGNANTE  
POUR TES ÉTUDES!

Erasmus + MFR  
SOUTIENIR LES MEILLEURS

La formation est ouverte sur prescription aux demandeurs d'emploi en difficultés d'insertion et/ou d'apprentissage en vue d'une insertion professionnelle.

## MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION

Prescription par le conseiller Pôle Emploi, Mission Locale, PLIE, CAP EMPLOI, ...  
A l'issue du positionnement le candidat a le choix de poursuivre ou, en cas de changement d'orientation, le stagiaire sera orienté vers un organisme au plus proche de son domicile.

## ORGANISATION GENERALE, DUREE, DATES, LIEU

170 jours de formation dont 50 jours en entreprise.  
3 périodes de stage : 2 périodes de 3 semaines et 1 période de 4 semaines  
Le planning détaillé est remis aux stagiaires.  
La formation a lieu à la MFR du Blayais selon un effectif prévisionnel de 10 personnes par groupe.  
Des entrées et sorties pourront avoir lieu en cours de parcours

## SERVICES

Restauration en self et hébergement de type collectif sur demande à la MFR du Blayais, selon les modalités définies par le Conseil Régional Nouvelle Aquitaine

## RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

SUP'MFR DU BLAYAIS – CAMPUS DE LA FORMATION  
Mme Céline STEINDORF Assistante en Formation Professionnelle  
4 impasse du Merle-  
33390 SAINT-MARTIN-LACAUSSE

☎ 05.57.42.65.20  
✉ mfrblaye.fc@wanadoo.fr  
🌐 www.mfrblaye.fr



**MFR-CFA DU BLAYAIS /SUP'MFR DU BLAYAIS-CAMPUS DE LA FORMATION**

4 Impasse du Merle – Frédignac – 33390 St Martin Lacaussade - Tel : 05 57 42 65 15  
Mail : mfr.blaye@mfr.asso.fr Site : [www.mfrblaye.fr](http://www.mfrblaye.fr)

ERASMUS+MFR,  
L'ADDITION GAGNANTE  
POUR TES ÉTUDES!

Erasmus + MFR  
SOUTIENIR LES MEILLEURS