

**HSP**

Taux de réussite session 2021: 78% (7/9)

100% Validation partielle (2/2)

Taux de réussite global de l'établissement aux examens 2021 : 83%

Taux de réussite global apprentissage de l'établissement aux examens 2021 : 100%

# TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION

## (Habilitation Service Public 1<sup>er</sup> niveau)

### LE MÉTIER

Favoriser l'insertion par l'acquisition d'une qualification professionnelle:

- Construire un parcours sécurisé pour valider un diplôme ou une certification reconnus
- Bénéficier d'un accompagnement socioprofessionnel individualisé

L'agent de restauration assure au sein d'un établissement de restauration collective et/ou commerciale les fonctions de production culinaire, de distribution alimentaire, d'entretien et d'accueil.

### PROGRAMME

#### Enseignement professionnel

- \_ CCP1: Préparer en assemblage 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)
- \_ CCP3: Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- \_ CCP4: Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

#### Accompagnement Socio-Professionnel

- \_ Technique recherche d'emploi, simulation d'entretien, intervenants professionnels, visite en milieu professionnel, individualisation duparcours, savoir-être, confiance en soi...

### ORGANISATION

#### Les conditions d'accès

- \_ Pas de pré-requis de diplôme
- \_ Pas de sélection
- \_ Sur inscription prescripteur (Pôle, Emploi, Mission Locale...)

#### Durée

- \_ 8 mois de formation en alternance :
  - 23 semaines à la MFR
  - 9 semaines de stage

#### Public

- \_ Demandeur d'emploi

#### Financement

- \_ Formation gratuite : prise en charge par la Région Nouvelle-Aquitaine
- \_ Formation rémunérée

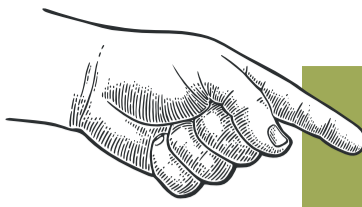
#### Hébergement/restauration

- \_ Possibilité d'accueil en internat
- \_ Offre de restauration en self-service :
  - 1,5 €/repas

#### Planning

- \_ Prochaine session: 3 octobre 2022

## STRUCTURES PROFESSIONNELLES [FORMATION PRATIQUE]



L'alternance lors de la formation Titre ProAgent de Restauration permet de mettre en application l'enseignement professionnel vu en cours. Les stages peuvent se réaliser dans différentes structures :

- \_ Restauration Collective
- \_ Restauration Rapide
- \_ Restauration Traditionnelle
- \_ Traiteurs
- \_ ...

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

Le titulaire du Titre Professionnel Agent de Restauration pourra exercer aussi bien en restauration commerciale que sociale :  
cafétéria, restaurant d'entreprise, en collectivité, restauration rapide, restaurant à thème, chaînes hôtelières, restauration traditionnelle, brasserie.

## POURSUITES D'ÉTUDES

### [ÉVOLUTION DE CARRIÈRE]

Ce Titre Professionnel pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).

Exemples code ROME, fiche métier :

- RNCP280 : TP Agent de Restauration
- G1803 : service en restauration
- G1602 : Personnel de cuisine
- G1603 : personnel polyvalent en restauration

## RESPONSABLE DE FILIÈRE

Géraldine RÊTE\_  
geraldine.rete@mfr.asso.fr

Tél\_05 57 42 65 20

Référent Handicap\_ Céline STEINDORF  
celine.steindorf@mfr.asso.fr

Référent Mobilité\_ Catherine MARAN  
catherine.maran@mfr.asso.fr

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

>> MAÎTRISER LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES SUIVANTES:

- \_ Préparation des hors-d'oeuvre et des desserts d'assemblage
- \_ Accueil des clients, l'enregistrement des plateaux et des encaissements
- \_ Approvisionnement du self-service, la distribution des plats aux différents linéaires
- \_ Préparation, cuisson et dressage des productions aux postes "froid", "chaud" et "grillades"

>> S'ADAPTER À SON ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL :

- \_ Entretien du poste de travail et respect des règles d'hygiène et de sécurité
- \_ Résistance physique, travailler dans un environnement sonore, adaptation aux contraintes horaires
- \_ Travailler sous la responsabilité du chef de cuisine
- \_ Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire le client

>> CONDUIRE SON INSERTION PROFESSIONNELLE

- \_ Connaissance du secteur de l'emploi et des acteurs
- \_ Capacité à conduire sa recherche d'emploi



## CONTACT

**SUP'MFR DU BLAYAIS - CAMPUS de la FORMATION**

4 Impasse du Merle,  
33390 SAINT-MARTIN LACAUSSE

Tél : 05.57.42.65.20

mfrblaye.fc@wanadoo.fr

www.mfrblaye.fr

Suivez-nous ici:



## ACCÈS

- \_ A10/RN 137
- \_ Bac Blaye-Lamarque
- \_ Bus TransGironde 201
- \_ Parking