

## **PRÉSENTATION GÉNÉRALE**

L'agent/e 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/elle :

- 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).

## **PRÉREQUIS**

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est préférable de savoir lire, écrire, compter. Des bases en informatique (traitement de texte et tableur) sont également souhaitées.

## **OBJECTIF**

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

## **PROGRAMME**

### **Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base**

Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service

### **Module 2. Préparer et dresser des entrées et des desserts**

Réaliser la mise en place des entrées et des desserts

Assembler et dresser des entrées et des desserts

### **Module 3. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking**

Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking

Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

### **Module 4. Accueillir, conseiller et servir la clientèle**

Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration

Accueillir et conseiller la clientèle

Servir la clientèle et encaisser la prestation

### **Module 5. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels**

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

Réaliser la plonge batterie

Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

**Modules transverses :** Anglais - Bureautique - Techniques de Recherche d'emploi

## **MODALITÉS DE LA FORMATION**

Présentiel

## **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Alternance de méthodes - Formation basée sur la pratique professionnelle. En centre sur les plateaux techniques équipés en matériels et outils professionnels. En entreprise avec des périodes de stage.

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Évaluation des acquis en cours de formation.
- Évaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation).

## **SANCTION**

Titre professionnel Employé (e) polyvalent(e) en restauration de niveau 3 (CAP)  
Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules. CCP1 : Préparer et dresser des entres et des desserts\* CCP2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking\* CCP3: Accueillir, conseiller et servir la clientèle \* CCP4: Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

## **DÉBOUCHÉS**

L'agent.e de restauration exerce dans la restauration collective (restaurant d'entreprises, hôpitaux et cliniques, EHPAD, établissements scolaires, cuisine centrale), la restauration rapide (cafétéria, self).

## **Emplois accessibles**

Employé.e de restauration collective • Employé.e de cantine • Commis de self • Employé.e de cafétéria  
• Employé.e de snack-bar • Employé.e polyvalent.e de restaurant • Équipier.ère poly- valent.e de restauration rapide • Vendeur.se en point chaud de plats à emporter de sandwichs.

## **PASSERELLES**

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France Compétences.

## **ÉQUIVALENCE**

CQP Employé.e polyvalent.e de restauration • CAP Agent.e polyvalent.e de restauration.

## **SUITES DE PARCOURS**

Formations complémentaires : Titre Professionnel de Cuisinier.ère, de Serveur.se.

## **TARIF**

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

## **ACCESSIBILITÉ**

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours par un référent-handicap. Nous contacter au 0696 03 92 85.

## **DÉLAI D'ACCÈS**

Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

## **DATES DE FORMATION**

Consulter le site internet [imfpa.mq](http://imfpa.mq) ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 18/11/2024