



## Titre Pro Agent de Restauration

Référence : TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION

Thématique : Formations diplômantes

Taux de réussite aux examens [cliquez ici](#)

Résultats 2022 : Taux de réussite à l'examen: 84%

### Objectif

Acquérir le Titre Professionnel «Agent de restauration» du Ministère chargé de l'Emploi (Diplôme inscrit au RNCP, homologué de niveau 3)  
Acquérir les savoir-faire nécessaires pour occuper un poste d'agent de restauration, employé de restauration collective, cafétéria, snack bar, cantine, restauration rapide

Accédez à la fiche RNCP 35650 du Répertoire national des certifications professionnelles.  
: <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35650/>

### Public

Tout public.  
Demandeurs d'emploi ou salariés, désireux d'occuper un poste dans la restauration collective

### Programme

les blocs de compétences sont :

#### **Module 0**

:

#### ***Accueil et intégration***

:

- Présentation de la formation, les savoir-être professionnels

#### ***Découverte du secteur, des métiers et Acquisition des techniques culinaires***

:

- Organisation de travail, le vocabulaire culinaire, Sécurité au travail et prévention des risques professionnels

### ***Culture professionnelle***

:

- Les différents types de restauration, les plats typiquement Français et la cuisine du monde.

### ***Egalité des chances et lutte contre la discrimination***

:

- Sensibilisation à l'égalité des chances et lutte contre les discriminations

### ***Sciences Appliqués***

(règles d'hygiène et de sécurité alimentaire) :

- Connaissance des obligations du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et des principes de la démarche HACCP, connaissance des consignes de santé et de sécurité au travail (SST), connaissance en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE), Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

### ***Anglais***

:

- Connaissance du langage professionnel

### ***Le Développement Durable en restauration***

:

- Acquérir les connaissances générales relatives au DD. Mettre en œuvre une démarche de changement et adopter une démarche écocitoyenne.

## **Module 1 :**

### ***Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »***

- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

## **Module 2 :**

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

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

## **Module 3 :**

### ***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 assurer le service aux postes froids et chauds
- Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

## **Module 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

### **Prérequis et niveau de connaissance préalable**

Jeunes et adultes : niveau A2.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

## Durée de formation

529 heures en centre et 175 heures en entreprise.

## Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

### Techniques d'encadrement:

- Formation en alternance : présentiel Centre et période en entreprise, FOAD.
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien.

### Alternance de :

- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative.
- Mises en situation permanentes sur plateau technique.
- Exercices pratiques.

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte du référentiel.

### Moyens pédagogiques :

- Documents écrits, supports audios et visuels.
- Outils multimédias.

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant :

- Des salles polyvalentes.
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection.
- Ressources documentaires.
- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

### Equipe pédagogique :

- Responsable du service Formation Tout au Long de la Vie (FTLV).
- Coordinateur pédagogique
- Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

## Suivi et évaluation de l'action de formation

- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale (validation partielle ou totale).
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire  
:  
[www.artisanat-bfc.fr](http://www.artisanat-bfc.fr) | VOTRE CMA DISPONIBLE

## Poursuite d'études

TP Cuisiniers.

Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

## Perspective professionnelle

A l'issue de la formation, vous pourrez, saisir les nombreuses opportunités d'emploi, dans les différents secteurs d'activités qui sont principalement :

- la restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ; résidence hôtelière
- la restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie.

## Coût de la formation

► Pour les demandeurs d'emploi :

Formation financée par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté

► Pour les personnes en reconversion, non demandeurs d'emploi :

[Nous consulter](#)

.

Les coûts peuvent être pris en charge par les financeurs de la formation et/ou par votre [Compte Personnel de Formation](#)

.

Réservez dès maintenant, les places sont limitées

Vos contacts à la CMAR BFC

:

**Jeanne Trullard**

**Coordinatrice Pédagogique De Formation Continue**

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Bourgogne Franche-Comté**

**23, route de Lons le Saunier - 39570 GEVINGEY**

**Tél : 03.84.47.33.72 / Tél portable : 07.78.41.82.14 / [jtrullard@artisanat-bfc.fr](mailto:jtrullard@artisanat-bfc.fr)**

Accessibilité

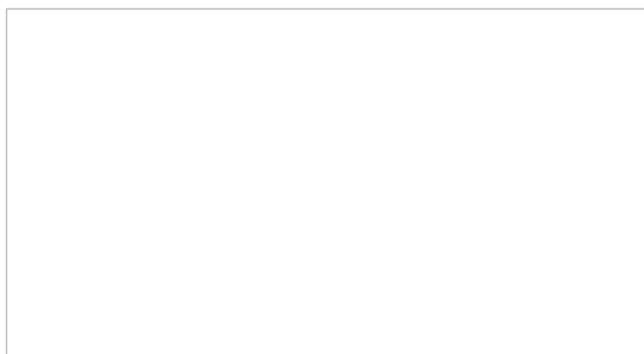
Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.  
Réfèrent Handicap sur chaque site de formation.

Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Formation sur le site du CFA 39

Institut des Métiers et de l'Artisanat du Jura - 39570 Gevingey



**Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche-Comté**

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Date de la fiche : version du 27/10 /2023.

Délivré par:

- 39 - CMA Formation Gevingey : 23 RTE DE LONS LE SAUNIER 39570 GEVINGEY
- 39 - CMA Lons-le-Saunier : 17 Rue Jules Bury - 39000 LONS LE SAUNIER

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

#### Tarifs:

- Tout public - contact