

Titre professionnel agent(e) de restauration

Titre professionnel (TP de niveau 3)

Niveau de qualification : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux

Niveau CAP, BEP

[Code Certif Info N°88687]



Type de titre / diplôme

Certification active

Descriptif, Objectif et Programme

Descriptif

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent(e) de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

Objectif

L'agent(e) de restauration assemble et accommode diverses gammes de produits. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent(e) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il (elle) prépare des mets simples froids et chauds (hors-d'oeuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type « snacking ») et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation).

L'agent(e) de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il (elle) remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons au gril et à la friteuse.

Il (elle) enregistre le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et procède à l'encaissement. Il (elle) effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

L'agent(e) de restauration travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il (elle) est également en contact direct avec la clientèle lors du service.

Cet emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Le niveau sonore de l'environnement de travail peut être élevé. L'agent(e) de restauration est confronté(e) à des températures basses ou élevées. Il (elle) peut être soumis(e) à des périodes d'activité soutenue et de saisonnalité. L'amplitude horaire peut être importante.

La nature, la fréquence et la durée des tâches de l'agent(e) de restauration sont déterminées à l'avance par la hiérarchie et peuvent varier d'un établissement à l'autre. Un(e) agent(e) de restauration peut occuper successivement plusieurs postes dans une même journée ou être affecté(e) aux mêmes tâches.

L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les week-ends et jours fériés, en soirée et parfois

de nuit.

L'agent(e) de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE). Il (elle) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

Modules

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 1. Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 2. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 3. Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

Certificat de compétences professionnelles (CCP) - 4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Poursuite et débouchés

Débouchés

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

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

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- agent(e) de restauration
- employé(e) de restauration collective
- employé(e) de cafétéria
- employé(e) polyvalent(e) de restaurant
- équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide
- préparateur(trice)-vendeur(se) en point chaud

Autres informations

RNCP

Inscrit de droit Fiche n° 280

<https://certificationprofessionnelle.fr/recherche/rncp/280>

Certificateur

Ministère du travail

Valideur

Ministère du travail

Pour en savoir plus

<https://www.banque.di.afpa.fr/espaceemployeurscandidatesacteurs/EGPResultat.aspx?ct=00208m08&type=t>

Ce titre remplace

Titre professionnel agent(e) de restauration (<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-24927.html>)

Session de l'examen

Année de la première session

Année de la dernière session

Année de la première session	Année de la dernière session
Information non communiquée	2022

Domaine(s) de formation

42708 : Cuisine collectivité

Lien(s) vers les métiers (ROME)

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

Groupes formation emploi (GFE)

K : Production alimentaire

Domaine de spécialité (NSF)

334 : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Accessibilité

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Non

Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
247048	02/01/2019	Information non communiquée

Texte officiel

[Arrêté du 11/04/2016](#)

Publication : 30/04/2016

Descriptif : Arrêté du 11 avril 2016 modifiant l'arrêté du 31 juillet 2003 modifié relatif au titre professionnel d'agent(e) de restauration

Code NOR : ETSD1608900A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=ETSD1608900A>

Modification : Oui

Informations mises à jour le 04/11/2020 par Certif Info.

<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-88687.html>