

# Titre professionnel Agent (e) de restauration - Complément de parcours

Information fournie  
par :  
AGEFMA - CARIF  
Martinique

Date de mise à jour : 28/08/2020 | Identifiant OffreInfo : 18\_5200

## Certification et éligibilité au compte personnel de formation

Titre professionnel agent(e) de restauration - Code CertifInfo 88687

- Niveau de qualification : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux
- Éligibilité CPF : Code 247048 | Début de validité 02/01/2019

## Objectifs, programme, validation de la formation

### Objectifs

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. [...]

### Programme de la formation

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.

#### **Cette certification est composée de :**

- CCP 1. Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- CCP 2. Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- CCP 3. Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- CCP 4. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Lien vers une ressource externe

## Validation et sanction

Obtention du titre

## Type de formation

Certifiante

## Sortie

CAP, BEP

## Métiers visés

### Code Rome

- G1603 : Personnel polyvalent en restauration

## Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

186 heures en centre

**Conventionnement :** Non

Financier(s)

Etat - Autre

Collectivité territoriale - Conseil régional

## Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

<p>Contacter l'IMFPA au 0596 69 24 24</p>

**Niveau d'entrée** : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

## Lieu de réalisation de l'action

**formation entièrement présentielle**

Adresse

IMFPA - Centre Anse Gouraud - Schoelcher

Anse Gouraud

97233 - Schœlcher

**Responsable :**

**Téléphone fixe :**

**Contactez l'organisme**

## Contacts

Contact sur la formation

**Responsable :** Mr Gabriel LEVIF

**Téléphone fixe :** 05 96 69 24 24

**fax :**

**Site web :**

**Contactez l'organisme**

Contactez l'organisme formateur

IMFPA - INSTITUT MARTINICAIS DE FORMATION PROFESSIONNELLE ADULTES

SIRET: 81142142900028

**Responsable :**

**Téléphone fixe :**

**Site web :**

**Contactez l'organisme**

## Période prévisibles de déroulement des sessions

du 24/06/2020 au 31/07/2020

**débutant le :** 24/06/2020

Adresse d'inscription

IMFPA - Centre Anse Gouraud - Schoelcher

Anse Gouraud

97233 - Schœlcher

**Etat du recrutement :** Fermé

**Modalités :** Entrées / Sorties à dates fixes

## Organisme responsable

IMFPA - INSTITUT MARTINIQUEAIS DE FORMATION PROFESSIONNELLE ADULTES

**SIRET :** 81142142900028

Adresse

IMFPA - INSTITUT MARTINIQUEAIS DE FORMATION[...]

8, Avenue des Arawacks

Chateauboeuf

97200 - Fort-de-France

**Téléphone fixe :** 0596 69 24 24

**Contactez l'organisme**