

AGENT DE RESTAURATION

Code ROME G 1603

L'agent de restauration est pluri compétent. Il assure la fonction d'aide en cuisine, la distribution aux différents linéaires de self-service, le service "brasserie" en salle, la plonge manuelle et en machine, l'entretien des locaux de restauration. Il est capable de s'insérer rapidement et efficacement dans une équipe de cuisine ou de salle (restauration traditionnelle), ou dans une équipe de restauration (self-service). Il peut travailler indifféremment en restauration commerciale (cafétéria, restaurant à thème...) ou sociale (hôpitaux, restaurant scolaire...), entreprises de transport ferroviaire, aérien, maritime. Il peut également mener à bien des activités qui nécessitent de la pluri compétence, en cuisines, restaurants (salle et/ou bar), en assurant un service à table simplifié (type brasserie), au comptoir, ou en salle dans un self-service.

DESCRIPTION

<p>Durée</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Durée totale : 1155 heures (environ 9 mois). ➤ Période en entreprises : 420 heures (12 semaines). ➤ Cette formation est précédée d'une préparatoire intégrée de 520 heures. dont 35 heures en entreprise 	<p>Public visé</p> <p>Modalités d'inscription</p> <p>Prérequis</p>	<p>Public ayant une reconnaissance de « Travailleur Handicapé » délivrée par la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH).</p> <p>Avoir obtenu un accord d'orientation par la MDPH.</p> <p>Savoir lire, écrire, compter et calculer</p>
<p>Objectifs</p>	<p>Qualification professionnelle et obtention d'un Titre du Ministère du travail de niveau 3 (anciennement V) afin d'exercer le métier d'Agent Restauration.</p>	<p>Financement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les frais sont pris en charge par les organismes d'Assurance Maladie (hors participation aux frais de repas). ➤ Les stagiaires en reconversion professionnelle sont rémunérés (DOCAPOST).
<p>Aptitudes à l'emploi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sens de l'organisation ➤ Disponibilité ➤ Goût du travail en équipe ➤ Bonne présentation ➤ Aptitudes relationnelles ➤ Station debout permanente ➤ Bonne gestion du stress 	<p>Lieu</p> <p>Capacité d'accueil</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CRP LA ROUGUIERE – 13011 Marseille ➤ Service de restauration sur place ➤ Hébergement sur site possible ➤ 10 personnes totales sur 2 entrées par an
<p>Organisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 35 heures hebdomadaires. ➤ Alternance apports théoriques en plateau technique agréé et mises en situations ➤ Mise en application professionnelle des compétences en cours d'acquisition en période d'entreprise 	<p>Accessibilité</p>	<p>L'emploi implique la station debout, de fréquentes allées et venues ainsi que des manutentions, il peut être soumis à des périodes d'activités soutenues (« coup de feu »).</p>
<p>Contenu</p>	<p>A l'issue de la formation, le bénéficiaire doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « Snacking » ➤ 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) ➤ 3 : Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service ➤ 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle <p>Les Certificats de compétences professionnelles (CCP) du Titre Professionnel répondent aux exigences du référentiel (REAC).</p> <p>Les différentes activités de l'emploi demandent l'application des règles d'hygiène et sécurité intégrant les principes de la démarche HACCP, et l'application des consignes d'organisation du travail d'une prestation de service.</p>		

DEROULEMENT

<p>Moyens pédagogiques et Accompagnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plateau technique professionnel pédagogique et réel en cuisine centrale proposé par le centre ➤ Formateur référent qualifié AFPA, issu du milieu professionnel ➤ Service médico-psycho-social en accompagnement composé d'un Médecin, Infirmière, Psychologue du travail et Assistance sociale ➤ Chargée de relations entreprises en appui pour les Périodes d'Applications en Entreprises et la Dynamique de Recherche de l'Emploi <p>Tous se réunissent régulièrement afin de permettre au bénéficiaire de se préparer au mieux à l'examen et faciliter son insertion professionnelle</p> <p>Des réunions de synthèse sont organisées avec chaque bénéficiaire tout au long du parcours de formation pour suivre la progression selon les objectifs fixés, définir les étapes à venir, les moyens à mettre en œuvre, les aides à mettre en place et faire le point sur le projet professionnel</p>
<p>Modalités d'évaluation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôle continu des acquis. ➤ Evaluation en cours de formation à la fin de chaque module des Activités-Type du titre (ECF). ➤ Dossier Professionnel (DP) validant la pratique professionnelle.
<p>Conditions de validation</p>	<p>L'obtention du titre professionnel délivré par le Ministère du Travail est conditionnée par la présentation à l'examen final.</p> <p>La session de validation de Titre professionnel clôture la formation en présence d'un jury de professionnels.</p> <p>L'examen comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en situation de 3 heures et entretien technique de 30 minutes permettant d'évaluer chaque bloc de compétences (CCP) conformes au référentiel de certification (RC) du titre professionnel. ➤ Entretien final avec les membres du jury de 15 minutes ➤ La validation de l'ensemble de ces CCP et de l'entretien final permettent d'obtenir la validation du Titre professionnel. <p>A partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter ultérieurement aux autres CCP selon les délais réglementaires pour obtenir le titre professionnel.</p>

APRÈS LA FORMATION

<p>Taux de réussite : 2019 : 83,5%</p> <p>Taux d'insertion professionnelle à 12 mois : 2017 : 70% 2018 : 50%</p>		
<p>Poursuite des études</p>	<p>Evolution vers un poste de personnel de cuisine spécialisé grâce à des mentions complémentaires (cuisinier, traiteur, pâtissier)</p>	<p>Emplois potentiels</p> <p>Employé de restauration de collectivité en maison de retraite, cantine, hôpital, brasserie, cafétéria, plongeur, etc....</p>
<p>Insertion professionnelle</p>	<p>Intervention de la Chargée de Relations en Entreprise à l'insertion professionnelle auprès des entreprises pour favoriser l'accès à l'emploi</p>	<p>Lieux et conditions de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ➤ Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, brasserie, résidence hôtelière

CONTACTS

<p>➤ Formateur Référent</p>	<p>➤ Responsable Pédagogique</p>
<p>Thierry LEBEAU tlebeau@formationmetier.fr</p>	<p>Karine CHARMASSON kcharmasson@formationmetier.fr</p>