



Agent de restauration

La profession :

L'agent de restauration effectue, dans des lieux de restauration de catégorie standard, une prestation de service concourant à la satisfaction des clients notamment aux différents postes de travail en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge :

- Il prépare des mets simples froids (hors-d'œuvre, salades, desserts, glaces) en se conformant à des normes de réalisation précises (doses, composition, cuisson, présentation).
- Il utilise en assemblage les produits des différentes gammes (frais, conserves, surgelés, etc...) et principalement des produits alimentaires intermédiaires en les valorisant dans les productions et les présentations.
- Il assure la distribution des productions aux différents comptoirs froids et chauds du self-service en contact avec la clientèle (entrées, desserts, grillades simples, fritures, plats cuisinés à l'avance, etc...) et encaisse les commandes.
- Il effectue la plonge vaisselle et batterie de cuisine.
- Il réalise le nettoyage des différents locaux et postes de travail en cuisine et self-service.
- Il applique la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Durée du parcours pour ce titre seul :
nous consulter

Remarque : une période préparatoire polyvalente (cf. fiche spécifique) d'une durée de 14 à 26 semaines précède éventuellement l'entrée au préparatoire spécifique ; la durée du séjour est rallongée d'autant.

Secteurs d'activité :

Cet emploi s'exerce, aussi bien en restauration commerciale que sociale : cafétéria, entreprise, collectivité (scolaire et hospitalier), restaurants à thèmes, petite restauration traditionnelle, brasserie, restauration rapide ou restauration mobile (bateaux et trains), en relation avec différents intervenants (responsables hiérarchiques et équipe de travail) et en contact avec les clients.

L'activité peut s'effectuer en environnement bruyant, en zone à température basse et/ou élevée. Elle peut être soumise à des périodes d'activité soutenue («coup de feu») et de saisonnalité ; l'amplitude horaire peut être importante. La nature, la fréquence et la durée des tâches peuvent varier d'un établissement à l'autre.

Qualifications :

Titre professionnel de niveau V délivré par le ministère Chargé de l'Emploi



Agent de Restauration



Aptitudes et qualités requises :

Pour des situations courantes de travail :

- ▶ intégrité motrice et fonctionnelle presque totale des membres supérieurs
- ▶ bonne acuité visuelle avec ou sans correction
- ▶ station debout prolongée avec déplacements
- ▶ aptitude à monter et à descendre les escaliers
- ▶ goût pour le travail en équipe
- ▶ aptitude au port de charges jusqu'à 10 kg
- ▶ être indemne de toute pathologie contagieuse
- ▶ bonne audition (avec ou sans appareillage)
- ▶ utilisation de machines dangereuses
- ▶ tolérance aux horaires décalés, fractionnés
- ▶ tolérance au travail le week-end et jours fériés

Pour des situations occasionnelles de travail ou des emplois spécifiques :

- ▶ tolérance aux toxiques cutanés et respiratoires

Programme d'enseignement

Préparatoire spécifique

520 heures réparties sur 14 semaines

Travaux pratiques :

Connaissance et utilisation de l'outillage, du matériel et des produits de base - applications en cuisine, entretien des locaux.

Arithmétique :

Rappel et/ou acquisition des notions de base (unités de mesure, surfaces, proportions, pourcentages, fractions simples).

Périodes en entreprise de deux semaines en vue de découvrir le milieu professionnel.

La formation professionnelle qualifiante

1 100 heures réparties sur 33 semaines

Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts

L'activité consiste à transformer des matières premières à partir de toutes les gammes de produits (frais, conserves, surgelés, sous vide, déshydratés, etc...) pour réaliser l'assemblage et le dressage des préparations culinaires (hors-d'oeuvre et desserts) en respectant les modes opératoires de l'entreprise.

Le respect de l'harmonie des couleurs et des règles de dressage apporte une valeur ajoutée dans la présentation des productions culinaires.

Réaliser des grillades «minute» et respecter le processus de remise en température des plats cuisinés à l'avance (PCA)

L'activité consiste à assurer la préparation, la cuisson et le dressage de grillades «minute» accompagnées de garnitures simples.

Elle demande d'effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance (P.C.A.) en conformité avec la législation en vigueur.

Elle nécessite également d'accueillir les clients et de les servir avec aisance et amabilité en distribution de self-service.

Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self service

L'activité consiste à nettoyer et ordonner la salle à manger, d'assurer l'approvisionnement aux différents comptoirs ou linéaires du self-service, de servir aux postes froids et chauds en contact avec la clientèle et d'effectuer en fin de service le rangement et le nettoyage du mobilier.

Elle permet de réaliser, au poste caisse, l'encaissement des plateaux repas clients.

Réaliser le lavage à la main de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Assurer l'entretien à la main de la batterie de cuisine et l'entretien en machine de la vaisselle en effectuant leur rangement aux endroits appropriés et en respectant les procédures de l'entreprise.

L'entretien des matériels et des locaux se réalise en fin d'activité. Le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service s'effectue pendant le service en relation avec les clients.

Périodes en entreprise :

trois fois trois semaines.

Pour tout renseignement complémentaire, contacter le
CENTRE DE REEDUCATION PROFESSIONNELLE - CITE DE CLAIRVIVRE
24160 SALAGNAC
Tél. : 05.53.62.23.24 - Fax : 08.05.63.90.63
Email : crp.contact@epd-clairvivre.org
Site : www.crp-clairvivre.fr

