

TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION



L'agent(e) de restauration effectue 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 est en relation avec différents intervenants, responsable hiérarchique et équipes de travail, et en contact direct avec les clients.

Il peut s'effectuer en environnement bruyant, en zone à température basse et/ ou élevée. Il peut être soumis 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 et sont déterminées à l'avance par la hiérarchie.



Blocs de Compétences

(*) CCP - 01. Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « Snacking »

CCP - 02. Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

CCP - 03. Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service

CCP - 04. Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

DÉBOUCHÉS

- ✓ agent(e) de restauration
- ✓ employé(e) de restauration collective/employé(e) de cantine/commis(e) de self
- ✓ employé(e) de cafétéria/employé(e) de snack-bar
- ✓ employé(e) polyvalent(e) de restauration
- ✓ équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide/agent(e) de restauration rapide.

QUALITÉS REQUISES

- ✓ Être en bonne condition physique (*station debout prolongée*)
- ✓ Avoir une excellente tenue et hygiène corporelle
- ✓ Honnêteté, dynamisme et disponibilité
- ✓ Aimer le travail manuel
- ✓ Avoir un bon sens de la créativité et de la décoration

* CCP : Certificat de Compétences Professionnelles

doit permettre à l'apprenti(e) d'accéder progressivement à un niveau de compétences et de qualification afin de lui donner la possibilité de **le rendre immédiatement opérationnel en entreprise.**

**Parcours de 10 à 12 semaines
de formation sur 8 à 10 mois***
**parcours selon profil du candidat*

- ✓ 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 ».
- ✓ Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- ✓ Assurer une production culinaire au poste grillade.
- ✓ 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 et des préparations de type «snacking» et effectuer l'encaissement.
- ✓ Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine.
- ✓ Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

TAUX DE RÉMUNÉRATION D'UN APPRENTI

	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC

La rémunération peut être supérieure à ces montants si l'entreprise applique des accords particuliers (convention collective ou accords de branches professionnelles, d'entreprises...)

Pour tout renseignement et inscriptions candidats :
Eglantine SORBIER
orientation@bassininformation-cobas.fr
05.57.52.72.90

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

En contrat d'apprentissage

Jeunes de 16 à 29 ans révolus :

Être un jeune âgé de 16 à 29 ans révolus sortant du système éducatif sans diplôme ou ne possédant que le diplôme national du brevet ou le certificat de formation générale.

Au-delà de 29 ans révolus : les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise et les sportifs de haut niveau.

En contrat de Professionnalisation

Les demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus

Les bénéficiaires du revenu de solidarité active (RSA), de l'allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'allocation aux adultes handicapés (AAH)

Pré requis

Avoir un projet professionnel validé et motivé pour un emploi dans la vente

Accepter le travail le week-end, jours fériés, les horaires matinaux, tardifs

Maîtriser la langue française (écrit/oral), les quatre opérations arithmétiques, niveau minimal en informatique