

Intitulé de la formation : *Titre professionnel Agent (Agente) de Restauration de niveau V*
Organisme de formation : VECTEUR
Forma code : 42746 – Restauration
Numéro de l'action :

Publics &Prérequis

- *Demandeurs d'emploi jeunes et adultes*
- *Salariés sous contrat aidé et d'insertion*
- *Salariés à temps partiel*
- *Personnes en congés de Libre Choix d'Activité à temps plein et privées d'emploi*
- *Avoir validé son projet professionnel avec son conseiller – référent*
- *Disposer des qualités professionnelles liées au métier de la restauration*
- *Etre conscient des contraintes horaires (travail le soir, les week-ends et les jours fériés)*
- *Etre apte à travailler en équipe*
- *Avoir des notions en anglais.*
- *Etre déterminé(e) à suivre la formation jusqu'à la validation du Titre professionnel*

Objectifs professionnels

Cette action de formation vise à préparer les stagiaires à obtenir le Titre professionnel Agent (Agente) de Restauration de niveau V et à exercer le métier d'agent (agente) en restauration.

L'agent (l'agente) de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits culinaires. Il dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent (agente) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

L'agent (agente) de restauration assure la distribution des produits culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il 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. 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.

A l'issue de la formation, les stagiaires valident un Titre Professionnel Agent-Agente de Restauration de niveau V.

Programme

A l'issue de la formation, le stagiaire valide les 4 certificats de compétences du Titre Professionnel Agent – Agente de Restauration. Ces certificats présentés ci-après, et toutes les compétences du titre sont évalués au cours de l'épreuve de synthèse sur la base de mises en situations professionnelles reconstituées. Elles prennent en compte les phases nécessaires à l'évaluation des 9 compétences des 4 activités suivantes :

CCP – Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

- Préparer les matières premières alimentaires destinés 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 »

CCP – Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Assurer une production culinaire au poste grillade

CCP – Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

- 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

CCP – Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

1 Période d'Application en entreprise obligatoire : 210 heures

Accompagnement à la recherche de stage selon la procédure VECTEUR

Suivi en entreprise et validation des compétences acquises pour l'exercice des activités

Bilan intermédiaire auquel sont présents les partenaires Région, Mission Locale et Pôle Emploi

Module de sensibilisation aux gestes et attitudes respectant le développement durable

Module de formation aux Techniques de Recherche d'Emploi et à l'utilisation des outils multimédia

Module de synthèse

- Capitalisation des acquis de la formation
- Mise en œuvre du Dossier Professionnel
- Préparation à la validation
- Examen blanc



pôle emploi



Union européenne
Fonds social européen

Session de validation

La session d'examen est incluse dans la formation et se déroule selon les modalités imposées par la DIRECCTE.

Les compétences de chaque stagiaire sont évaluées au vu :

D'une mise en situation professionnelle

D'un entretien technique

D'un entretien final et présentation du Dossier professionnel

Bilan final avec les référents Région, Mission Locale et Pôle-emploi ; remise des documents de fin de formation

Méthodes et outils pédagogiques

Professionnels confirmés, nos formateurs et formatrices possèdent les compétences pédagogiques pour former et évaluer les stagiaires en formation.

Des apports théoriques, des études de cas et des mises en situations professionnelles sont proposés tout au long de l'action de formation.

Des évaluations continues permettent aux formateurs et formatrices de prendre en compte les progrès de chaque stagiaire et aussi d'adapter les phases d'apprentissage de manière individuelle selon les besoins. Un accompagnement à la recherche de stage et aux outils de recherche d'emploi est assuré pendant toute la formation.

Chaque stagiaire est suivi individuellement durant le stage en entreprise et une rencontre est programmée avec le tuteur.

Nos installations, ressources matérielles sont adaptées à l'action de formation mise en place

Validation

Titre professionnel Agent (Agente) de Restauration de niveau V

Une Attestation de fin de formation sera fournie aux stagiaires ayant suivi l'ensemble de l'action de formation.

Modalités de recrutement

Réunion d'Information Collective organisée afin de présenter :

- L'organisation détaillée de la formation*
- Le contenu et les méthodes pédagogiques de la formation*
- Les droits et les devoirs des stagiaires*
- L'intervention du référent Pôle-emploi*
- A l'issue de la présentation, complément d'information selon les interrogations des candidats.*



VECTEUR

Siège administratif : CS 82001 59702 MARCQ EN BAROEUL

Tel : 03 20 65 23 32 Courriel : vecteur.form@wanadoo.fr

Formation continue : 31780177459 Siret : 34928432300038



Auteur	Version	Date d'enregistrement	Modifié le	Nom du document	Page
Vecteur	1	21/06/2018		Affichette TP Agent – Resto de niveau V	3/4



pôle emploi



Union européenne
Fonds social européen

*Les demandeurs intéressés participent aux évaluations (maîtrise des savoirs, connaissances professionnelles, connaissances de l'environnement métier) et sont ensuite reçus en entretien individuel afin d'exprimer leurs motivations.
(Apporter un CV actualisé – prévoir la journée pour la présentation, les évaluations et l'entretien individuel)*

A l'issue des entretiens, les référents Pôle-emploi et VECTEUR définissent la liste des candidats retenus et des candidats en attente selon le nombre de places disponibles.

Chaque candidat se voit signifier de manière individuelle et motivée le résultat de son évaluation :
Retenu pour la formation
Sur liste d'attente
Non retenue

Renseignements

Centre Administratif – Formation

03.21.13.03.30

contact@vecteur-emploi.fr

Horaires de la formation

Horaires en centre : 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h00

Horaires en entreprise : 35 heures selon les horaires de l'entreprise



Bureau Veritas Certification / 82046 Paris-la-Défense Cedex
Disponible sur demande

VECTEUR

Siège administratif : CS 82001 59702 MARCQ EN BAROEUL

Tel : 03 20 65 23 32 Courriel : vecteur.form@wanadoo.fr

Formation continue : 31780177459 Siret : 34928432300038



Auteur	Version	Date d'enregistrement	Modifié le	Nom du document	Page
Vecteur	1	21/06/2018		Affichette TP Agent – Resto de niveau V	4/4