



### Contexte :

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent (e) de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». Il(elle) assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds. Il (elle) porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

### Pré-requis

- > Posséder les bases élémentaires de la cuisine
- > Une première expérience est souhaitée

### Durée

- > Période de formation : **525 h** / Période en entreprise : **175 h**
- > Durée totale de la formation : **700 h**

*(Le positionnement et l'entretien individuel permettent d'ajuster la durée effective de votre formation selon les activités et compétences professionnelles visées)*

### Tarifs

- > Coût de la formation : **7 350,00 €**  
*(Sauf conditions particulières et résultats du positionnement)*
  - > Rémunération : Selon le contrat de formation et la législation en vigueur
- Nos équipes vous accompagnent dans le montage financier de votre parcours formation (Employeur / OPCO...)

### Modalités d'accès

#### PUBLIC

- > Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions (financements possibles selon les situations : Apprentissage, Pro-A, Contrat de professionnalisation, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences...).
- > La formation peut être prise en charge par la Région des Pays de la Loire dans le cadre du programme VISA METIERS

#### RECRUTEMENT

- > Positionnement sur information collective et/ou entretien individuel : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre
- > Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat
- > Etablissement d'un contrat Pédagogique & planning adapté à la situation du participant et aux exigences de l'employeur et/ou OPCO

### Méthodes utilisées

- > Plateforme technique comprenant une cuisine pédagogique, un laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel & un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts
- > Pédagogie : Personnalisation et individualisation des apprentissages / Collectif et ½ groupes / Contenus et rythmes de formation adaptés / Suivi des progressions pédagogiques en continu / Centre de ressources multimédia / Entretiens Individuels / Présentiel et/ou e-learning

### Modalités d'évaluation

- > Suivi des progressions avec livret d'Evaluation tout au long du parcours de formation
- > Suivi régulier de stage – Préconisations en lien avec l'entreprise
- > Organisation d'une Evaluation finale pour l'obtention du titre professionnel Agent de restauration niveau 3 (code NSF : 334t) auprès d'un jury du titre désigné par les Unités territoriales (UT) des DREETS : une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) / un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat / des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

### Objectifs de la formation

- **Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »**
  - > 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 »
- **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
- **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
- **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
- **Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant)**
  - > Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients / Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

### Délai d'accès

- > Entrées et sorties permanentes tout au long de l'année et/ou selon dates de sessions définies avec le financeur : nous contacter

### Accessibilité & Handicap

- > Nos référents « handicap » accompagnent l'intégration et la mise en œuvre d'aide à la compensation du handicap afin d'optimiser un parcours de formation réussi.  
Contacts : Séverine DUVERGER / Olivier BLAITEAU : capformation@capformation.net
- > Locaux répondant aux normes d'accessibilité, de circulation, d'autonomie, d'accès aux équipements & prestation.



**Centre de formation de  
SAINT-HERBLAIN**

Contact : FEBRE Sandra  
02 28 44 32 14 - capformation@capformation.net

Maj le 05/06/2023