



**HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME**

**RNCP : 35650  
ROME : G 1603**

# DEVENEZ AGENT.E DE RESTAURATION



**AVEC LE TITRE PROFESSIONNEL AGENT.E DE RESTAURATION**



Le métier, les objectifs de la formation et les compétences visées

La formation se compose de 4 CCP soit 4 modules professionnalisants et qualifiants. Ces modules sont étudiés au sein de la cuisine pédagogique et sont tous illustrés par des périodes de stages pratiques dans les entreprises du domaine.

- Assurer la réception des matières premières et réaliser les premiers traitements des produits alimentaires.
- Dresser, valoriser des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » et assurer l'agencement de la salle de restaurant, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

- Préparer des mets simples froids et chauds (hors d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type « snacking ») et réaliser des cuissons en se conformant à des normes de réalisations (quantité, composition, présentation).
- Assurer la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service.  
Enregistrer et encaisser le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking ».



## Contenus

Préparer en assemblage 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);

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service;

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



## Public concerné

Tout public ayant une expérience professionnelle en restauration



## Prérequis

Avoir une bonne motivation  
Savoir lire, écrire, s'exprimer en langue française



## Modalités d'accès

Test écrit et entretien de motivation



## Délai d'accès à la formation

Nous consulter.



## Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation en cours de formation en situation pratique ; évaluation en fin de formation avec une mise en situation et un entretien devant un jury.



## Personne en situation de handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.



## Modalité de formation

Présentiel / Distanciel



## Tarif

A partir de 11€ l'heure de formation



## Financements

CPF, PDC, Pro A, OPCO  
Plusieurs financements possibles selon la situation



## Lieu

Collège Millevoye  
38 boulevard VAUBAN  
80100 ABBEVILLE



## Intervenants

Formateurs experts dans le domaine.



## Durée de la formation

Durée en centre : 490h  
Durée en entreprise : 210h  
Nous consulter pour les modules courts et adaptations



## Réunions d'informations collectives

Nous consulter

## Pour + d'infos

Retrouvez l'ensemble de nos dates de sessions et de réunions d'information collectives sur :



## Contactez-nous

Agence d' Abbeville

@ greta.somme@ac-amiens.fr

03 22 25 41 01