



TITRE AGENT DE RESTAURATION

OBJECTIFS

- > **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



mis à jour le 8 mars 2023

3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION
GRATUITE**

TITRE AGENT DE RESTAURATION



Centre de Formation des Apprentis

ORGANISATION

- > Durée : 12 mois
- > De septembre à juin
- > Temps plein
- > 13 semaines de formation au 3ifa
- > 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

- > Être âgé entre 16 et 29 ans (15 ans sous certaines conditions)
- > Savoir lire, écrire et compter

POURSUITE D'ÉTUDES

- > CAP cuisine
- > CAP Commercialisation et Services en Hotel-Café-Restaurant (HCR)

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Technologie cuisine
- > Pratique culinaire
- > Technologie salle
- > Pratique salle
- > Hygiène professionnelle
- > Responsabilité sociétale en entreprise
- > Enseignement professionnel et co-intervention (mathématiques)
- > Gestes et postures
- > Dossier professionnel

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Établissements de restauration collective (restaurant d'entreprise, d'hôpitaux, de cliniques, de maisons de retraite, établissements scolaires ou universitaires)
- > Établissements de restauration rapide (cafétéria, à emporter...)
- > Restauration embarquée (trains, avions...)

DÉBOUCHÉS

- > Agent(e) de restauration
- > employé(e) de restauration collective
- > employé(e) de cafétéria
- > employé(e) polyvalent(e) de restauration
- > équipier(e) polyvalent de restauration rapide
- > préparateur(trice)-vendeur(euse) en point chaud

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Endurance
- > Capacité à travailler en équipe
- > Sens du relationnel
- > Polyvalent
- > Hygiène irréprochable

LES APPORTS DU 3ifa

- > Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- > Mise à disposition aux apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi
- > Mise à disposition des contenus pédagogiques sur Itslearning
- > Accès à des postes informatiques et outils numériques adaptés