



Certification accessible par la VAE

**Des financements pour votre projet ?  
Nos conseillers vous répondent.  
Contactez-nous !**



RECRUTEMENTS 2020-21 EN COURS

### Public (F/H)

Tout public, Public en emploi, Public sans emploi

### Dates

Du 23/11/2020 au 31/03/2021

### Durée

400 H (en centre), 210 H (en entreprise)  
En 1 an

### Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, En alternance,  
Formation en présentiel

### Votre interlocuteur

Hôtellerie Restauration GRETA METEHOR  
PARIS  
recrutement.hrt@gretametehor.com  
Référente handicap : Bénédicte DE  
VALICOURT  
Tél : 09 53 21 34 49

### Coût de la formation

14,00 euros/h  
Nous contacter pour une étude personnalisée.

Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle.

### Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS  
Collège Georges Méliès  
45 rue de Tanger - 75019 PARIS

GRETA METEHOR PARIS  
ECOLE NATIONALE DE COMMERCE  
70, Bd Bessières - 75017 PARIS  
https://www.gretametehor.com  
info@gretametehor.com



## Titre professionnel Agent(e) de restauration

Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social  
Taux de réussite 2020 : 100 %  
Taux de satisfaction 2019 : 100 %

### OBJECTIFS

La formation vise l'acquisition des quatre certificats de compétences professionnelles qui composent le parcours et à une insertion durable dans le monde professionnel.

### PRÉREQUIS

- Niveau 6ème.
- Savoir lire, écrire, compter.

L'emploi d'agent de restauration 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 fins de semaine et jours fériés, de nuit (tôt le matin/tard le soir).

### CONTENUS

CCP 1 : PRÉPARER EN ASSEMBLAGE DES HORS-D'OEUVRE, 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'oeuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».

CCP 2 : RÉALISER DES GRILLADES ET REMETTRE EN TEMPÉRATURE DES PRÉPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE (PCEA)

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).

- Assurer une production culinaire au poste grillade.

CCP 3 : 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 4 : REALISER 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.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, travaux pratiques

### MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission : sur dossier, après entretien, après test

Information collective sur les conditions de réalisation de la formation, entretien individuel, tests, positionnement pédagogique (individualisation de la formation).

## **RECONNAISSANCE DES ACQUIS**

Titre professionnel Agent(e) de restauration - Niveau 3 (anciennement niveau V)  
Examen : session de validation (1 semaine au mois de mai 2020).