

HOTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME

Cuisine – Métiers de bouche

NSF : 334t
Rome : G1603



Titre professionnel Agent de restauration (TP AR)

Personnel polyvalent en restauration

Formation certifiante

Oui

Objectifs de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'Agent de Restauration et valider le Titre Professionnel de niveau V (équivalent à un BEP ou à un CAP). Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail.

Le titulaire du TP AR sera en capacité de :

Maîtriser les compétences professionnelles suivantes :

- Préparation des hors-d'œuvre et des desserts d'assemblage
- Accueil des clients, l'enregistrement des plateaux et l'encaissement
- Approvisionnement du self-service, la distribution des plats aux différents linéaires
- Préparation, cuisson et dressage des productions aux postes "froid", "chaud" et "grillades"
- Nettoyage à la main de la batterie de cuisine et le nettoyage en machine de la vaisselle

S'adapter à son environnement professionnel

- Il entretient son poste de travail et respecte les règles d'hygiène et de sécurité
- Il possède une bonne résistance physique et sait travailler dans un environnement sonore. Il s'adapte à de fortes contraintes horaires.
- Il évolue sous la responsabilité du chef de cuisine
- Il travaille en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients

Conduire son insertion professionnelle :

- Connaissance du secteur de l'emploi et des acteurs
- Capacité à conduire sa recherche d'emploi

Les types d'emplois accessibles avec ce Titre sont les suivants :

- Agent(e) de restauration
- Employé(e) de restauration collective
- Employé(e) de cafétéria
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant
- Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide
- Préparateur(trice)-vendeur(se) en point chaud

Le titulaire du Titre Professionnel d'Agent de Restauration pourra exercer aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Ce Titre pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).

Contenu de la formation

Le TP AR est composé de 4 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités suivantes :