



TP AGENT de RESTAURATION Apprentissage en 2 ans

PRESENTATION DE LA PRESTATION / DU METIER

CODE ROME : G 1603 CODE CPF : 247048 FORMACODE 42708

- ▶ Objectif(s) de la prestation : Se former sous contrat de travail (2 ans) en alternant enseignement en organisme de formation CFA et mise en pratique en entreprise pour obtenir le diplôme du Titre Professionnel d'Agent de Restauration
- ▶ Descriptif Métier / Compétences visées : Le titulaire du TP Agent de Restauration pourra exercer aussi en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restauration d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, dans des restaurants à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie
- ▶ Contraintes : Capacité à s'adapter aux variations des flux d'activité
- ▶ Les emplois / les débouchés : L'agent de restauration peut, avec de l'expérience, devenir commis de cuisine dans une brigade plus élaborée.

CONTENUS – MODULES (TP en 2 ans)

INTITULÉ	Durée prévisionnelle	INTITULÉ	Durée prévisionnelle
Compétences transverses au métier d'agent de restauration <i>Intégrer dans sa pratique les directives et les procédures de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire.</i>	70 h	Accueillir les clients et distribution des plats en restauration self service <i>Mise en place de la salle à manger.</i>	50 h
Préparation en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » <i>Préparation des matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage</i>	90 h	Accueillir les clients et distribution des plats en restauration self service <i>Mise en place de la distribution et réalisation du service aux postes froids et chauds</i>	70 h
Préparation en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » <i>Réalisation de l'assemblage et du dressage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »</i>	82 h	Accueillir les clients et distribution des plats en restauration self service <i>Enregistrement du contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et encaissement</i>	50 h
Réalisation des grillades et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) <i>Remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)</i>	90 h	Réalisation du nettoyage de la batterie de cuisine et du lavage en machine de la vaisselle <i>Nettoyage de la batterie de cuisine</i>	70 h
Réalisation des grillades et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) <i>Production culinaire au poste des grillades</i>	100 h	Réalisation du nettoyage de la batterie de cuisine et du lavage en machine de la vaisselle <i>Conduite du lavage en machine de la vaisselle.</i>	70 h
		Linguistique <i>Constitution du dossier pédagogique</i>	70 h

PRÉREQUIS

- ▶ **Niveau souhaité** : Savoir parler, lire, écrire en français et savoir calculer (niveau 5^{ème}). Méthodique, organisé, créatif et rapide. Avoir une bonne condition physique : la cadence, les horaires et le travail sont éprouvants. Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés
- ▶ **Expérience antérieure recommandée** : avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration
- ▶ **Diplôme / Attestation obligatoire** : Aucune
- ▶ **Visite médicale** : Non
- ▶ **Casier judiciaire** : Non

DURÉE

- ▶ **Durée totale** : ...406..... heures en centre sur 1 an soit 812 heures sur 2 ans
- ▶ **Durée du parcours adapté** : que sur les dispositifs en 1 an.
- ▶ **Dates prévisionnelles** : *Entrées/Sorties permanentes avec examen à N+2*

TARIF

- ▶ **Coût de la prestation** : les coûts pédagogiques sont pris en charge par L'OPCO de l'employeur dans le cadre du dispositif : Contrat d'apprentissage sous réserve de l'éligibilité de la candidature détaillée ci-dessous.
- ▶ **Conditions d'éligibilité de la candidature** : *être âgé(e) de 16 ans et plus, présenter un projet professionnel validé par une action d'accompagnement à l'emploi/insertion*

ADAPTATION DU PARCOURS

- ▶ **Évaluation initiale** des Connaissances générales Connaissances techniques Potentiel d'apprentissage
- ▶ **Méthode d'évaluation** : Entretien Tests Mise en situation Analyse des acquis, adéquation du projet, besoins formatifs sur entretien avec un référent pédagogique

CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

- ▶ **Lieu de formation** : CFA ACPM 48 avenue Marcel Delprat 13013 MARSEILLE
- ▶ **Matériel et équipements** : Salles de cours équipées, salles informatiques, Imprimantes-scanner mises à disposition des stagiaires, Casques audio Vidéoprojecteurs avec écrans de projection, plateforme d'apprentissage en ligne, Centre ressources ou 700 m² de plateaux techniques Restauration : un laboratoire pâtisserie, chocolaterie, glacerie : 15 postes en simultané. Deux laboratoires cuisine : 28 + 12 postes en simultané.
- ▶ **Coordination** : Delphine AUBRY 04.91.07.69.00 **Secrétariat pédagogique** : Sarah BENYAMINA 04.91.07.75.16
- ▶ **Equipe pédagogique** : nos intervenants techniques sont issus du monde professionnel et/ou en activité, en perpétuelle actualisation de leurs compétences. Nos formateurs et formatrices sont formés aux pratiques de l'individualisation et aux méthodes pédagogiques innovantes.
- ▶ **Modalités pédagogiques** : enseignement théorique et pratique en présentiel, ateliers collectifs, individualisation des parcours. Formation à distance synchrone asynchrone , session de regroupement
- ▶ **Période de mise en situation professionnelle en entreprise** : Cf le contrat d'apprentissage
- ▶ **Rythme** : Alternance 1 semaine par mois ou adapté : 2 jours semaines

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- ▶ **Contact** : Claire LEFEUVRE Tél. 04.91.07.69.02 Courriel : contactcfa@acpm.eu
- ▶ **Délai de prise de contact** : sous 3 jours Entretien individuel : sous huitaine
- ▶ **Dates et heure d'information collective** : les mardis de l'apprentissage
- ▶ **Modalités d'évaluation initiale** : tests de culture générale en restauration, entretien individuel de motivation
- ▶ **Documents à fournir** : pièce d'identité en cours de validité, CV, justificatifs prérequis (*documents validant le projet de formation et/ou bilan de stage et/ou diplômes,*).
- ▶ **Validation des candidatures** : Dès que le contrat d'apprentissage est validé par l'employeur

ACCESSIBILITE



Le site est accessible aux personnes à mobilité réduite sur simple appel à l'accueil : 04 91 07 75 00
 Référente handicap : Pascale SERRANO Courriel : pascale.serrano@acpm.eu
 Elle accueille et informe sur la prise en compte des situations de handicap, s'assure de l'adaptation du suivi pédagogique proposé, mobilise si besoin les structures d'aide à la compensation du handicap et assure une médiation avec les entreprises et employeurs dans le cadre des parcours

EVALUATION VALIDATION

- ▶ **Des évaluations formatives** sont réalisées tout au long ou à mi et en fin de parcours ou un examen blanc est proposé en cours de parcours
- ▶ **L'atteinte des objectifs de la prestation est validée** par une attestation de fin de formation délivrée en fin parcours sous condition d'assiduité et d'acquisition des compétences visées.
- ▶ Les modules de formation comportent tous les savoirs et apprentissages liés aux compétences visées. L'évaluation de l'ensemble est validée par le Ministère du Travail en épreuve terminale sous forme de CCP
- ▶ **Suite de parcours** : CAP Cuisine ou Accès à la qualification TP Cuisinier ou Accès à l'emploi comme agent de restauration, employé de restauration collective, cafétéria, équipier de restauration rapide ou préparateur-vendeur en point chaud
- ▶ **Passerelles/Equivalences** : diplôme ou indiquer l'absence de passerelle ou d'équivalence

NOS RESULTATS SUR LA(LES) SESSION(S) 2020

- ▶ Réussite aux examens la note de satisfaction de nos stagiaires : Pas de stagiaire
 Nous n'avons pas présenté d'apprentis en TP Agent de Restauration