

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'Agent (e) de restauration et valider le Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou à un BEP). Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail. La formation permet de préparer, assembler et distribuer des préparations culinaires simples et réaliser le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état de la salle). Contribuer par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du convive.

- ▶ **Débouchés métiers** : gérant de restaurant, personnel polyvalent en restauration, agent de restauration rapide, commis de self, préparateur de plats, hôte de train, vendeur de sandwichs, etc.
- ▶ **Suite de parcours possible** : TP Cuisinier, CAP Cuisine.
- ▶ **Equivalences** : Aucunes.
- ▶ **Passerelles** : Aucunes.

Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Niveau Français 5 ^e Être prêt à travailler le soir, le dimanche et les jours fériés.
Visite médicale	☐

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : Nous consulter	Heure : Nous consulter	Date : Nous consulter	Heure : Nous consulter

| Prise de rendez-vous individuel : sous 8 jours

| Durée totale : 4 mois

| Rythme hebdomadaire : En continu

| Formation en milieu professionnel : 7 semaines

| Entrées/Sorties permanentes ☐

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources

Modalités pédagogiques

- | | |
|---|-------------------------------------|
| Enseignement théorique et pratique en présentiel | ☒ |
| PAE Pratique d'Application en Entreprise | ☒ |
| FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone | ☐ |
| FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone | ☐ |
| Session de regroupement (enseignement à distance) | ☐ |

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien ☒ Tests ☐ Mise en situation ☒ Contrôle continu ☐

Taux de réussite aux validations en 2021 : 100%

Note de satisfaction apprenants en 2021 : 6/6 soit 100%

1 apprenant en 2021

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@acpm.eu

Contacts / Adresses / Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

Délais d'inscription : 2 semaines	i : Adaptation pédagogique possible
Recrutement :	
- Test des connaissances générales	☒
- Test des connaissances techniques	☐
- Mise en situation	☐
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs	☐
Documents à fournir : Nous consulter.	
Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément	☒

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le TP Agent de restauration (diplôme Éducation Nationale).

COMPÉTENCES #TRANSVERSES – Apprentissage des techniques de base culinaire permettant d'acquérir l'autonomie nécessaire pour se former aux compétences professionnelles en autonomie assistée

MODULE A : Intégrer dans sa pratique les directives de la législation de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire. Plan de maîtrise sanitaire. Notions sur le développement durable et gaspillage alimentaire	45h	1144€
MODULE B : Découvrir et comprendre les techniques de préparation des légumes	35h	455 €
MODULE C : Distinguer et comprendre les techniques de préparation des œufs, et des fonds et sauces	35h	455 €
MODULE D : Apprécier et comprendre les techniques de préparation des viandes, abats, volailles et poissons	70h	910 €
MODULE E : Discerner et comprendre les techniques de préparation des entremets et pâtisseries	35 h	455 €
MODULE F : Préparation à l'examen, rédaction du dossier professionnel (DP)	7h	106 €
Total	227 heures	3525 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #1 – Préparation en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

Module G : Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors d'œuvre et des entrées	35h	455 €
Module H : Elaborer et dresser des hors d'œuvre et des entrées	35h	455 €
Total	70 heures	910 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #2 – Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires à l'avance

MODULE I : Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud	49 h	637 €
MODULE J : Effectuer les cuissons minutes au poste chaud	35 h	455 €
MODULE K : Exécuter les cuissons longues au poste chaud	70 h	910 €
MODULE L : Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production de qualité	35h	455 €
MODULE M : Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud	21h	273 €
Total	210 heures	2730 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #3 – Accueil les clients et distribuer les plats en restauration self –service

MODULE H : Accueillir les clients et présenter les plats	35 h	455 €
MODULE I : Distribuer les plats au self-service	35 h	455 €
Total	70 heures	910 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #4 – Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

MODULE J : Réalisation du nettoyage de la batterie de cuisine et du lavage en machine de la vaisselle	20 h	260 €
Total	20 heures	260 €

> Attestation de compétences

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

Délivrance du TP Agent de restauration, sous conditions de validité

Total de la formation	598 heures	8 335€
Total en Intra	Nous consulter	

Note : Cette formation peut être prise en charge par Pôle Emploi | Région PACA, sous conditions d'éligibilité.



Financement Contrat Apprentissage par OPCO

Financement CPF



acp
m
DEPUIS 1958