



TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION (TP AR)

LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

NOS PARTENAIRES



MÉTIERS VISÉS

Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ;
Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie, résidence hôtelière ;

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Agent(e) de restauration ;
- Employé(e) de restauration ; collective / Employé(e) de cantine / Commis(e) de self ;
- Employé(e) de cafétéria / Employé(e) de snack-bar ;
- Employé(e) polyvalent(e) de restaurant / Employé(e) polyvalent(e) de restauration ;
- Equipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide / Agent(e) de restauration rapide ;
- Préparateur(rice) - vendeur(se) en point chaud / de plats à emporter / de sandwiches.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 19 mois (588 h)
Du 18/12/2023 - Au 17/07/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Décembre
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH

Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formation.sre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de types "snackings"
119 heures

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage ;
Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations type "snackings" ;

Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
119 heures

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) ;
Assurer une production culinaire au poste grillade ;

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
140 heures

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 froid et chaud ;
Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement ;

Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
126 heures

Assurer le nettoyage de la « batterie » de cuisine ;
Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle ;

Évaluations En Cours de Formation (ECF)
28 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
14 heures

Révisions - Examens
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 17/07/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 17/07/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 17/07/2025