



LYCÉE / APPRENTISSAGE / FORMATION CONTINUE
Nazareth

Agent de restauration



OBJECTIFS

L'agent de restauration est chargé 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, opérations de caisse et remise en état de la salle). Il contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du client.

CONDITIONS D'ADMISSION

Un **titre professionnel** est une certification professionnelle qui permet d'acquérir des compétences professionnelles spécifiques et favorise l'accès à l'emploi ou l'évolution professionnelle de son titulaire.

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

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP PSR ou CSR (Production / Commercialisation et Service en Restauration) en hôtels, cafés, restaurants (HCR)

CONTENU DE LA FORMATION

Vous apprendrez à :

- Recevoir et stocker des marchandises
- Réaliser des préparations culinaires et leur dressage
- Organiser et tenir des buffets chauds et froids
- Servir en salle
- Tenir une caisse
- Remettre en état les locaux et le matériel

DURÉE

420h de formation et 6 semaines en entreprise (alternance des semaines de formation et des périodes en entreprises).

DIPLOME

Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP)

Le titulaire du Titre professionnel Agent de restauration peut travailler dans :

- La restauration collective (cuisines scolaires, maisons de retraite, hôpitaux...)
- La restauration rapide (cafétéria, à emporter)
- La restauration embarquée (avions, trains...)
- La restauration d'entreprise.

