



# AGENT DE RESTAURATION

Titre professionnel de niveau 3 inscrit au RNCP (équivalent BEP/CAP)

Formation n°23-BE-AR | Mise à jour le 25 septembre 2023

Codes ROME Pôle Emploi G1603

Passerelles possibles : TP Cuisinier de terroir, TP Cuisinier, etc.

De la réception des commandes au service, en passant par la production et l'assemble culinaire, l'agent de restauration accomplit de nombreuses tâches essentielles en cuisine. Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, il **prépare des mets simples froids et chauds** et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisation. Très complet, ce métier vise également à **réaliser les encaissements** des plateaux repas et à **nettoyer les différentes postes** en cuisine.

## LES + DE LA FORMATION A L'AFRAT

Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé

**Acquisition de l'ensemble des techniques culinaires** via des modules thématiques

**Une équipe de formateurs constituée de professionnels en activité** pour des mises en pratiques concrètes

## LIEUX ET METIERS

L'agent de restauration travaille en équipe, en collaboration avec ses collègues, et sous la responsabilité du cuisinier. **Il peut travailler** en restaurant d'entreprise, self-service, cantine scolaire, chaîne hôtelière ou encore en brasserie.

**Il peut s'exercer** en horaires décalés, fractionnés, les week-ends et jours fériés, en soirée et parfois de nuit.

## PROFIL

- Est créatif et curieux ←
- Ouvert aux pratiques culinaires ←
- Sait gérer son stress, est endurant ←
- Est flexible face aux imprévus ←
- Aime travailler en équipe ←



## UN MÉTIER EN TENSION

Source : Pôle Emploi, données 2021



En France

4ème secteur qui recrute le plus  
Plus de 89 500 projets de recrutement



Région Auvergne Rhône-Alpes

3ème Région où il y a le plus de besoins

64% des employeurs ont des problèmes de recrutement de personnel de cuisine

## OBJECTIFS DE FORMATION

- Manipuler les techniques culinaires de base et appliquer les normes d'hygiène alimentaire réglementaires dans le domaine.
- Définir et mettre en œuvre de façon harmonieuse et équilibrée des recettes, des menus, des plats valorisant la présentation aux comptoirs.
- Participer à la gestion des stocks, à l'accueil de la clientèle et aux activités annexes de la restauration collective (ménages, entretien des matériels...).

**DATE** Du 5 décembre 2023 au 5 juin 2024

**LIEU** ESAT Henri Robin - Beaurepaire (Isère 38)

**DUREE** 676 h de cours + 140 h de stage = 816 h

**PLACES** 12 places disponibles

**ICOP** 15 et 22 novembre 2023 à 9h30

## PRE-REQUIS

il est souhaitable de savoir lire, écrire et compter.

Posséder une bonne condition physique.

## CONTENU

### BLOC 1

- 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 de type « snacking ».

### BLOC 2

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

### BLOC 3

- 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 froids et chauds.
- Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement.

### BLOC 4

- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine.
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

## EVALUATION

Chaque bloc de compétence fera l'objet d'une évaluation.

Validation totale ou partielle du titre possible.

## INSCRIPTION

- 1/ Pré-inscription sur [www.afrat.com](http://www.afrat.com)
- 2/ Participation à une session d'information
- 3/ Entretien individuel

## FINANCEMENT

Financement possible selon profil. Tarif de la formation sur demande.

## CONTACT

**REFERENTE DE FORMATION**  
Catherine VAN VAERENBERGH  
06 75 53 10 72  
[catherine.vanvaer@afrat.com](mailto:catherine.vanvaer@afrat.com)

**AFRAT**  
314 chemin du Manoir  
38880 Autrans-Méaudre en Vercors  
[www.afrat.com](http://www.afrat.com)  
[afrat@afrat.com](mailto:afrat@afrat.com)

**9/10** Note de satisfaction générale

**EN 2022**

De réussite aux examens **80%**



Cette formation bénéficie du soutien financier de :



L'AFRAT est engagée dans des démarches qualité : certifiée Qualiopi, et signataire de la charte H+ pour favoriser l'accueil des personnes en situation de handicap

N°SIRET AFRAT : 77947830400016