



## RESPONSABLE DE FILIÈRE

Tél\_05 57 42 65 15

Géraldine RÊTE\_  
geraldine.rete@mfr.asso.fr

Référent Handicap\_ Céline STEINDORF  
celine.steindorf@mfr.asso.fr



[www.mfrblaye.fr](http://www.mfrblaye.fr) # [mfr.blaye@mfr.asso.fr](mailto:mfr.blaye@mfr.asso.fr)

### MFR DU BLAYAIS

4 Impasse du Merle,  
33390 SAINT-MARTIN LACAUSSEADE  
Tél : 05 57 42 65 15



### ACCÈS

- \_ A10/RN 137
- \_ Bac Blaye-Lamarque\*
- \_ Bus TransGironde 201
- \_ Parking



## TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION en alternance (Habilitation Service Public 1er niveau)

Taux de réussite à l'examen Titre Pro Agent de Restauration à la session 2022 : 67 %

### LE MÉTIER

Favoriser l'insertion par l'acquisition d'une qualification professionnelle:

- \_ Construire un parcours sécurisé pour valider un diplôme ou une certification reconnus
- \_ Bénéficier d'un accompagnement socioprofessionnel individualisé

L'agent de restauration assure au sein d'un établissement de restauration collective et/ou commerciale les fonctions de production culinaire, de distribution alimentaire, d'entretien et d'accueil.



se former  
en alternance à SUP<sup>MFR</sup>  
du Blayais CAMPUS  
de la Formation

[mise à jour\_ mars 2023]



MFR - CFA DU BLAYAIS  
SUP<sup>MFR</sup> du Blayais - CAMPUS de la Formation



Prestations adaptées et  
accessibles aux personnes  
en situation de handicap



REGION  
Nouvelle-  
Aquitaine



ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
L'AVENTURE  
DU VIVANT  
LES METIERS GRAND PAYSAN



MFR - CFA DU BLAYAIS  
SUP<sup>MFR</sup> du Blayais - CAMPUS de la Formation

## ORGANISATION

### Pré-requis /Public

- \_ Pas de pré-requis de diplôme
- \_ Demandeur d'emploi

### Recrutement/Admission

- \_ Par inscription prescripteur (Pôle, Emploi, Mission Locale...)

### Financement

- \_ Formation gratuite : prise en charge par la Région Nouvelle Aquitaine
- \_ Formation rémunérée

### Hébergement/restauration

- \_ Possibilité d'accueil en internat : 6 euros la nuitée
- \_ Repas : 1,5 euros par repas

### Planning/Début de formation

- \_ Juin 2023

## STRUCTURES PROFESSIONNELLES

### [FORMATION PRATIQUE]

L'alternance lors de la formation Certification Auxiliaire Gérontologie permet de mettre en application l'enseignement vu en cours. Les stages peuvent se réaliser dans différentes structures :

- \_ Restauration Collective
- \_ Restauration Rapide
- \_ Restauration Traditionnelle
- \_ Traiteurs
- \_ ...

**Le +** Le contrat d'apprentissage peut être signé à n'importe quel moment de l'année de formation. Un accompagnement à la recherche et à la signature du contrat pour les apprenants le souhaitent.

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

Le titulaire du Titre Professionnel Agent de Restauration pourra exercer aussi bien en restauration commerciale que sociale :

cafétéria, restaurant d'entreprise, encollectivité, restauration rapide, restaurant à thème, chaînes hôtelières, restauration traditionnelle, brasserie.



## PROGRAMME

### Enseignement Général

- \_ CCP1: Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"
- \_ CCP2: Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- \_ CCP3: Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service \_
- \_ CCP4: Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle



**Le +** Livret d'accompagnement individualisé, 2 examens blancs

### Enseignement Professionnel

- \_ Technique recherche d'emploi, simulation d'entretien
- \_ Prise de parole en public
- \_ Atelier d'écriture
- \_ Intervenants professionnels
- \_ Visite en milieu professionnel
- \_ Individualisation du parcours
- \_ Savoir-être
- \_ Confiance en soi

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

>> MAÎTRISER LES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES SUIVANTES:

- \_ Préparation des hors-d'oeuvre et des desserts d'assemblage
- \_ Accueil des clients, l'enregistrement des plateaux et des encaissements
- \_ Approvisionnement du self-service, la distribution des plats aux différents linéaires
- \_ Préparation, cuisson et dressage des productions aux postes "froid", "chaud" et "grillades"

>> S'ADAPTER À SON ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL :

- \_ Entretien du poste de travail et respect des règles d'hygiène et de sécurité
  - \_ Résistance physique, travailler dans un environnement sonore, adaptation aux contraintes horaires
  - \_ Travailler sous la responsabilité du chef de cuisine
  - \_ Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire le client
- >> CONDUIRE SON INSERTION PROFESSIONNELLE
- \_ Connaissance du secteur de l'emploi et des acteurs

## POURSUITES D'ÉTUDES [ÉVOLUTION DE CARRIÈRE]

Ce Titre Professionnel pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).

Exemples code ROME, fiche métier : M1601

- \_ RNCP280 : TP Agent de Restauration
- \_ G1803 : service en restauration
- \_ G1602 : Personnel de cuisine
- \_ G1603 : personnel polyvalent en restauration

