

# Titre professionnel AGENT DE RESTAURATION

Niveau III (ancien niveau V validé par le ministère du travail) Rome G1603 – RNCP 35650  
En formation professionnelle ou en alternance

## PROGRAMME DE FORMATION

### Taux de réussite

1<sup>er</sup> session d'examen en 2022

### Lieu et contact

Restaurant pédagogique  
Le Grand Pin,  
430 Avenue de Mazargues,  
13008 Marseille  
[françoise.michel@jbfouque.org](mailto:françoise.michel@jbfouque.org)  
04 91 77 95 56

### Durée

*Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes*  
700 heures dont 210 en entreprise  
35 heures/semaine-  
Pour les apprentis sur 2 ans —  
une semaine de formation/mois  
soit 875 h.

### Horaires

8h 15h du lundi au vendredi

### Modalités d'accès

Recrutement toute l'année.  
Admission après entretien et test de positionnement.  
Délai d'accès à la formation sur demande : envoyer mail.  
Nous vous contacterons sous 8 jours.  
Pour les apprentis : A l'issue du recrutement des ateliers de prospection de contrats en alternance auprès d'entreprise seront organisés.

### Accès transports en commun

Arrêt St Anne 22 22s 23 45 à partir du Metro Rond-Point du Prado

### Restauration

Les stagiaires et les apprentis prennent un repas sur place à 11 heures

### Développement durable

Intégrer la démarche environnementale dans le quotidien des stagiaires et apprentis (tri sélectif, produits de nettoyage bio, ...)

### Formation entièrement en présentiel

L'emploi d'agent de restauration implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les fins de semaine et jours fériés, de nuit (tôt le matin/tard le soir).

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

**Aucun lien avec d'autres certifications professionnelles**, certifications ou habilitations. Les titulaires du titre pourront intégrer le monde professionnel dès leur sortie de formation.

### OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier  
Obtenir un Titre Professionnel (niveau 3) délivré par le Ministère de l'emploi et de la cohésion sociale sous le Référentiel du Titre Professionnel de Cuisinier(ère)

### PUBLIC

Jeunes 16-29 ans, sans qualification ayant validé un projet professionnel dans les métiers de la restauration

Apprentis 16-29 ans (sauf : les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage- Les jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6e jusqu'en fin de 3<sup>ème</sup>)

### PRE-REQUIS

Le candidat doit maîtriser des savoirs de base en lecture, écriture et calculs et ne pas avoir de contre-indications médicales (exemples : station debout pénibles, allergies ...)

### CONTENU

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « starring » -Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

### En complément de la formation

Anglais professionnel Mathématiques appliquées  
Application des consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS) en restauration collective - Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en restauration traditionnelle - Principes d'une démarche éco citoyenne. Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé - Accompagnement et préparation à la certification Module de Techniques de Recherche d'Emploi  
Une période de mobilité à l'étranger peut être mise en œuvre pour découvrir une autre culture, d'autres façons de travailler, pour améliorer ses compétences linguistiques. Le référent mobilité vous accompagne : [Stephan signorelli@jbfouque.org](mailto:Stephan.signorelli@jbfouque.org)

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1-1 Programme de formation TP AGENT DE RESTAURATION	29/09/2021	[1]

## MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Mises en situation réelle de travail au sein d'un restaurant pédagogique équipé de matériel professionnel  
Centre de ressources, ordinateurs, vidéo projecteurs  
Atelier savoirs de base, technologie, informatique en petit groupe (5/6)  
Suivi personnalisé de l'exécution du programme et appréciation des résultats (synthèse, évaluation en cours de formation)  
Accompagnement personnalisé et suivi en entreprise par un éducateur technique identifié.

## ENCADREMENT

Directrice : Marie Treyve  
Responsable de formation : Françoise Michel  
Enseignant technique en salle, référent handicap: Jean Christophe Tamayo  
Formateur cuisine : Claude N' Gazi  
Formateur français – mathématiques – anglais – Dominique Rispoli  
Educateur technique, référent mobilité : Stephan Signorelli  
Econome, adjoint administratif, atelier informatique : Laurent Loury  
Infirmière : Nathalie Salerno  
Intervenante culture art plastique : Sylvie Fremiot

## SUIVI ET EVALUATION

Feuille d'émargement signée par demi-journée de formation, à la fois par les stagiaires et par le ou les formateurs présents. Elle permet de suivre l'assiduité, la ponctualité et les absences.  
Evaluation en cours de formation permet au stagiaire et au formateur d'avoir tout au long du parcours, un positionnement précis sur les acquis en formation.  
Rédaction du dossier professionnel  
En fin de formation, le stagiaire renseigne un questionnaire de satisfaction

### Validation Titre professionnel du ministère du travail

Le titre professionnel est accessible suite à un parcours de formation et à l'issue d'une session d'examen dénommée "session titre" visant l'obtention du titre complet composé de 4 certificats de compétences professionnelles (CCP).  
Les compétences des candidats sont évaluées au vu d'une mise en situation professionnelle, du dossier de synthèse de pratique professionnelle, des résultats des évaluations passées en cours de formation et d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé.  
Le jury du titre, composé de professionnels du secteur d'activité, est désigné par l'Unité territoriale de la DREETS (.Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités)  
Une attestation de fin de formation sera délivrée

## COÛT DE LA FORMATION ET REMUNERATION

Formation professionnelle : La formation est financée par le CD13, le FSE Région, la Région Sud et la PJJ. Les stagiaires perçoivent sous certaines conditions une rémunération de stagiaires de la formation professionnelle : nous contacter  
Apprentissage : la formation est prise en charge par l'OPCO de l'employeur. La rémunération versée par l'entreprise varie entre 27 % et 100 % du Smic.

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Selon demande, des adaptations et des aménagements seront mis en œuvre en fonction des besoins particuliers sous réserve de l'absence de contre-indications à l'exercice de la profession et dans la limite d'aménagements raisonnables (loi du 11 Février 2005). Cette demande doit nous être précisée lors de l'entretien de recrutement.  
Nous accompagnons les stagiaires et les apprentis pour effectuer leurs démarches auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées.  
Le Référent handicap du Grand Pin, [jean.christophe.tamayo@jbfouque.org](mailto:jean.christophe.tamayo@jbfouque.org), participe au « Réseau des Référents Handicap – Organismes de formation » qui professionnalise et outille pour accompagner les apprenants en situation de handicap tout au long du parcours.

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1-1 Programme de formation TP AGENT DE RESTAURATION	29/09/2021	[2]