

# Titre Professionnel Agent De Restauration

*Équipier chez McDo  
c'est un métier,  
viens te former  
au CFAie !*

**PRÉ-INSCRIS-TOI**



**#apprentissage**



[www.cfaie.fr](http://www.cfaie.fr) | 02 32 09 33 77



**Centre de Formation d'Apprentis Interconsulaire de l'Eure**  
41 rue du Pas des Heures, CS 10205 – 27102 Val-de-Reuil Cedex





# TITRE PRO AGENT DE RESTAURATION

Diplôme de niveau 3



## TYPE DE FORMATION

### Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

### Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juillet

### Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référents Handicap

### Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

### Les moyens matériels

- 14 000 m<sup>2</sup> de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre

### Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage
- 11 mois (441 heures de formation au CFAie / 42 heures assurées par McDonald's)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis

### Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Savoir lire, écrire et compter



## LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- Titre Pro Assistant Manager d'Unité Marchande (AMUM)

### Types d'emplois et débouchés

L'agent de restauration assure au sein d'établissements :

- La réception des matières premières et la réalisation des premiers traitements des produits alimentaires.
- La préparation et l'assemblage des mets (hors-d'œuvre, desserts, préparations de type snacking) et l'approvisionnement des différents comptoirs ou linéaires froids et chauds.
- La remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et des cuissons au gril et à la friteuse dans le respect des consignes de l'entreprise et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP.
- L'accueil client, l'enregistrement des commandes et la réalisation de l'encaissement.
- Le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

Dans des établissements de restauration rapide, collective (restaurants d'entreprise, établissements scolaires, de santé...), de libre-service (cafétéria), dans les chaînes hôtelières et en petite restauration traditionnelle.

### Nos indicateurs

Ouverture de la formation en septembre 2022.

## Objectif

Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant.

## Les qualités requises

- Apprécier le travail en équipe
- Respecter les procédures
- Être efficace, rapide et rigoureux
- Avoir une hygiène irréprochable
- Communiquer avec aisance

## Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

## Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

## Programme de la formation et compétences visées

### Enseignement professionnel

- Technologie cuisine
- Pratique cuisine
- Technologie salle
- Pratique salle
- Hygiène professionnelle
- Responsabilité sociétale en entreprise
- Enseignement professionnel et co-intervention (mathématiques)
- Gestes et postures
- Dossier professionnel

