



**TITRE PROFESSIONNEL** ALTERNANCE  
EN 6 MOIS

## AGENT DE RESTAURATION

NIVEAU 3 CODE RNCP35650 - STATUT : ALTERNANT

**Acquérir des compétences dans la préparation de mets simples et de type « snacking », dans la réalisation des cuissons mais aussi dans l'agencement de la salle à manger et l'approvisionnement des différents comptoirs de vente, afin de rapidement s'insérer dans le secteur de la restauration.**

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de sa formation, le titulaire d'un TITRE PRO agent de restauration est un agent polyvalent capable de : - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » - Réaliser des grillades et de remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance - Accueillir les clients et distribuer des plats en restauration self-service - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de vaisselle - Respecter les consignes de santé et sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociale en entreprise.

### CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir 16 ans révolus. Participer à un entretien de positionnement et signer un contrat avec une entreprise.

### ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation.

### DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 6 mois : 225 de formation au Campus en alternance avec 23 semaines de formation en entreprise.  
2 sessions par an à partir d'Avril et Octobre.

### RYTHME D'ALTERNANCE

Deux jours par semaine au centre de formation/3 jours en entreprise.

### DÉBOUCHÉS

Agent(e) de restauration - Employé(e) de restauration collective - Employé(e) de cafétéria - Employé(e) polyvalent(e) de restaurant - Équipier(e) polyvalent(e) de restauration rapide - Préparateur (trice)- vendeur (se) en point chaud.

### POURSUITE D'ÉTUDES

Titre professionnel commis de cuisine - Titre professionnel cuisinier.

### CONTENU

Travaux pratiques / technologie professionnelle et sciences appliquées à l'hygiène / démarche HACCP / dossier professionnel. Le matériel de cuisine/les techniques de taillage /les sauces, les pâtes et les crèmes de base / les modes de cuisson / assembler et dresser des hors-d'œuvre et des préparations de type « snacking » / dresser les préparations/les matériels et les procédures de remise en température dans le respect de la législation / effectuer des cuissons sur le grill et en friteuse / agencer la salle de self-service et approvisionner les différents comptoirs / effectuer l'encaissement /communiquer avec le client / assurer le nettoyage de la cuisine.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel : mises en situation professionnelle et dossier professionnel (75%) - Technologie professionnelles, sciences appliquées et démarche HACCP (25%).

### MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

7 sessions d'évaluation de composées de 5 mises en situation professionnelles, d'un QCM et d'un questionnaire professionnel.

### MODALITÉS D'OBTENTION

Un jury composé de deux professionnels agréés valide les épreuves finales en fin de formation : mise en situation professionnelle et entretien technique - Résultats des évaluations passées en cours de formation - Présentation d'un dossier professionnel.



### LES PLUS

- Le centre de formation étant agréé, l'ensemble des épreuves se passent sur le campus
- La qualité des équipements techniques permet de proposer une formation de terrain très performante
- Une cuisine de self-service entièrement équipée
- Une brasserie avec un espace snacking
- Des salles équipées d'ordinateurs permettent de travailler sur place son dossier professionnel

## MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

\* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

## FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur [cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap)

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet [cfa.vaucluse.cci.fr](http://cfa.vaucluse.cci.fr)

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs](http://cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs)

## TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site [cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/alternance](http://cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/alternance)



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,  
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

JAN2024-V1

# L'ALTERNANCE EN BREF

**Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.**

**Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).**

**J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.**

**Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :**

## LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

## LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

## AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation