Titre Professionnel Agent de Restauration

Présentation de la formation

Objectifs

L'agent(e) de restauration doit faire preuve de polyvalence, il effectue, dans des lieux de restauration, une prestation de service aux différents postes de travail, en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge.

Le titulaire du **TP Agent de Restauration** est appelé à exercer aussi bien en restauration commerciale que sociale, au sein d'établissements en cafétéria, restaurant d'entreprise, collectivité (scolaire et hospitalier), restauration rapide, restaurants à thèmes, chaînes hôtelières, petite restauration traditionnelle, brasserie.

L'emploi 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).

Plusieurs types d'évolution sont envisageables.

- En continuant d'exercer le même métier :

la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,…) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.

- Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :

compte-tenu de sa polyvalence, l'agent polyvalent de restauration peut évoluer vers une spécialisation en cuisine ou en salle.

Déroulement

La formation se déroule du 3 octobre 2016 au 7 avril 2017, à temps plein, en alternance entre le GRETA Indre-et-Loire et une entreprise
La durée de formation en centre est de 17 semaines
La période de formation en entreprise est de 10 semaines.
Formation indemnisée par la Région Centre Val de Loire

Validation

La formation est validée par le **Titre Professionnel Agent de restauration**, certifié par un jury de professionnels après une mis en situation professionnelle finale et un entretien de présentation d'un dossier de synthèse des pratiques professionnelles (DSPP).

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre et des desserts (M1, M2)

M1- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.

- Se conformer aux règles de déconditionnements et des stockages (conservation des étiquetages et entreposage aux températures référencées) et les appliquer
- Respecter les procédures dans le traitement préliminaire des produits alimentaires (épluchage, lavage, déboîtage, dessouvidage, etc.)
- Respecter les techniques culinaires dans la transformation des aliments (tailler, trancher, fileter, découper, etc.)
- Savoir utiliser la coutellerie et des matériels électromécaniques

M2- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts

- Respecter les techniques de cuisson (à l'anglaise, à la vapeur, pocher, sauter, cuissons d'entrées et de desserts)
- Réaliser l'assaisonnement équilibré des produits et des assemblages (hors-d'œuvre, entrées et desserts).
- Réaliser un dressage net et une harmonie des présentations

Réaliser des grillades minute et respecter le processus de remise en température des plats cuisinés à l'avance (PCA) (M3 – M4)

M3 - Effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance (PCA)

- Mettre en température et maintenir au chaud les PCA en respectant la législation concernée
- Connaitre et mettre en service les PCA en respectant la température référencée et dans les temps préétablis
- Savoir utiliser de manière adaptée les matériels de remise et de maintien en température (fours, bain-marie, table chaude, thermomètre sonde)

M4 - Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade

- Connaitre et respecter les techniques culinaires (gestuelle, cuissons griller, frire, vapeur, à l'anglaise, présentation des assiettes, etc.)
- Savoir utiliser de manière adaptée le matériel (spatule, pince, couteaux, grill, friteuse, robot coupe, etc.)
- Réaliser la cuisson des grillades et des garnitures conformément aux attentes des clients
- Respecter les procédures de nettoyage du grill et de la friteuse

Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service (M5 – M7)

M5- Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service

- Appliquer et respecter les normes du nettoyage avec les consignes d'entreprise
- Connaitre et respecter les procédures de mise en place et d'aménagement de la salle

M6- Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et Chauds

- Maintenir les productions aux températures référencées (prises de T°)
- Assurer l'approvisionnement des productions froides en harmonie avec les règles de présentation (disposition des variétés et des couleurs, netteté des linéaires, etc.)
- Assurer le réapprovisionnement en respectant le " stock tampon "
- Accueillir la clientèle et adopter un comportement adapté (tenue vestimentaire, formules de politesse, sourire, réponse aux clients, etc.)
- Dresser de manière rapide des assiettes en distribution chaude conformément aux désirs des clients

M7- Enregistrer (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement

- Enregistrer sans erreur le contenu des plateaux
- Réaliser l'encaissement et le rendu monnaie avec le montant de la facturation

Réaliser le lavage à la main de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle (M8 – M10)

M8- Effectuer le débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients

- Débarrasser méthodiquement des plateaux pendant le service
- Remettre en état des tables et des chaises (netteté des surfaces, utilisation de lavette propre, rangement du mobilier, etc.)

M9- Récurer et laver à la main la " batterie " de cuisine

- Conformité de la mise en place du poste (bacs propres, remplissage d'eau chaude, action du produit détergeant avant lavage)
- Respect des différentes phases de lavage (élimination des déchets, lavage, rinçage, égouttage)
- Conformité de la propreté de la batterie de cuisine
- Rangement du matériel aux endroits appropriés

M10- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

- Conformité des procédures de préparation de la machine (mise sous tension, remplissage, contrôle des niveaux produits, vérification des températures et du matériel, etc.)
- Respect chronologique de la préparation de la vaisselle sale en début de chaîne (élimination des déchets, tri de la vaisselle et disposition dans les paniers adaptés, etc.)
- Conformité de la propreté et de la netteté de la vaisselle en sortie de machine
- Conformité du rangement de la vaisselle par catégorie
- Respect des procédures de nettoyage de la machine

Réaliser le service en restauration (M11 – M13)

M11- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance et de service

- Préparer les boissons à partir de la commande du client.
- Ouvrir les bouteilles en fonction de leur contenu.
- Respecter la fiche technique des cocktails.
- Utiliser la verrerie et le matériel appropriés.
- Servir le client conformément aux règles de service afin de le satisfaire et de mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement.

M12- Effectuer les différents types de service à table et au Buffet

- Servir le client selon le type de service adapté dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Gérer les priorités de service conformément aux règles et en fonction des caractéristiques des mets et des demandes particulières des clients.
- Réapprovisionner régulièrement le buffet.
- Effectuer des découpes simples et débarrasser tables et buffet dans les règles.
- Veiller à la satisfaction du client afin de répondre aux exigences de l'établissement et de maintenir les arts de la table.

M13 - Préparer et vérifier une addition et l'encaisser

- Préparer l'addition à partir du bon de commande du client.
- Assurer le lien avec le poste caisse.
- Vérifier l'addition et la présenter au client, répondre aux questions éventuelles.
- Encaisser par les différents modes de paiement et rendre la monnaie le cas échéant.

Hygiène et sécurité alimentaire

- Appliquer les principes de la méthode HACCP aux produits (stockage, transformation)
- Appliquer les principes de la méthode HACCP aux matériels et locaux (entretien, nettoyage)

Appliquer les consignes d'organisation du travail

- Evaluer les besoins / Réceptionner, mettre en état les stocks
- Planifier et organiser le travail
- Connaître les produits, les locaux et équipements (utilisation et entretien)
- Réceptionner les marchandises et contrôler
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité au travail

Communiquer en langue anglaise

- S'exprimer en anglais en situation professionnelle
- Accueillir et installer un client anglophone ou étranger
- Comprendre les attentes du client et le conseiller (mets et boissons)
- Prendre une commande
- Présenter la note et prendre congé

Les établissements d'accueil :

Le Lycée Professionnel Emile Delataille

Place des Prébandes, 37600 Loches

Proviseur : Mme Aupic Brigitte

Chef de travaux : M.Salou Thierry

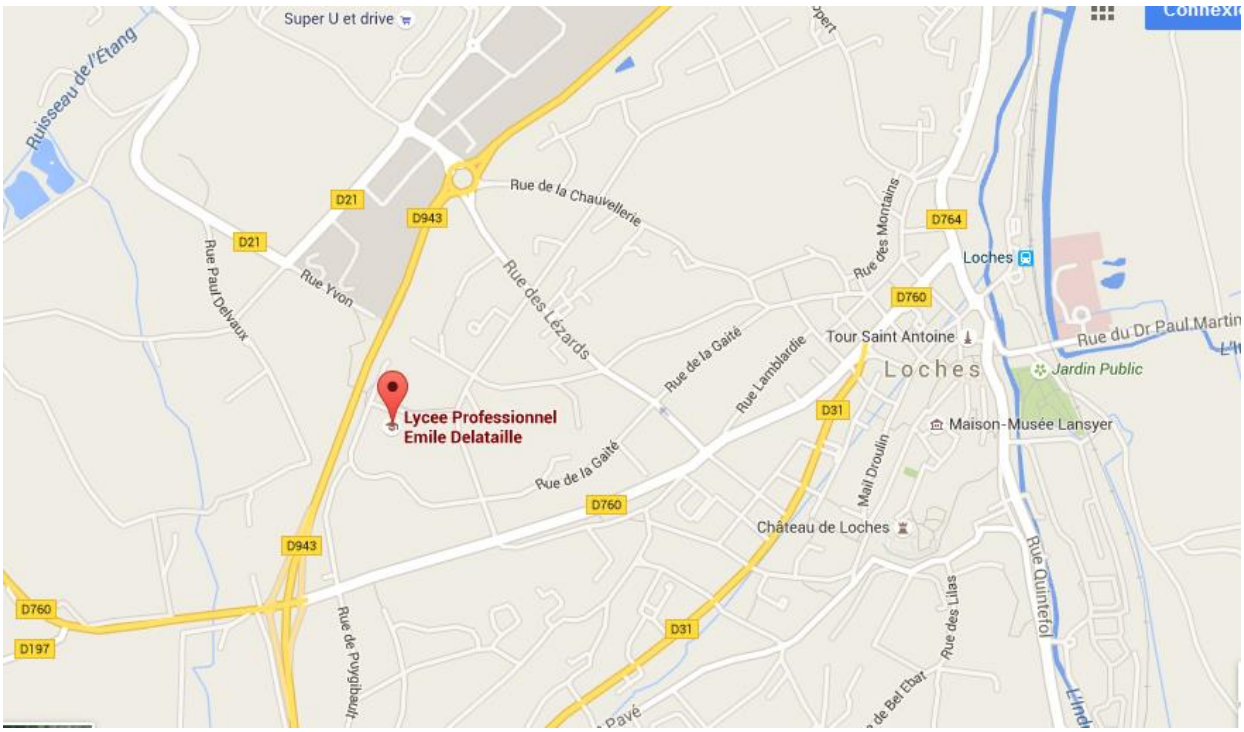
Le Collège Georges Besse

17 rue des Prébandes, 37600 Loches

Chef d'Etablissement : Mme : Berthet Régine

Le plan d'accès

Lycée Professionnel Emile Delataille &Collège Georges Besse



Greta Indre et Loire – Secteur Tourisme Hôtellerie Restauration –
9 rue du Commandant Bourgoin – CS 85853 - 37058 Tours Cedex 1
Contacts : 02 47 21 00 46- 02 47 21 00 51 – 02 47 21 00 48
jean-pierre.guignebert@greta37.fr – pascaline.masse@greta37.fr – emilie.martin@greta37.fr