



ÉCOLE HOTELIERE
DU LYONNAIS

Formation Restauration

Titre professionnel Agent de restauration



Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances et les savoir-faire du Titre Professionnel **Agent de restauration** (niveau 3) en validant 4 blocs de compétences :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- 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

Le métier et les missions

- Réception et stockage de marchandises
- Préparations culinaires et dressage
- Organisation et tenue de buffets chauds et froids
- Service en salle
- Tenue de caisse
- Plonge
- Remise en état des locaux et du matériel

Nouvelle formation

Votre métier s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, restaurant d'entreprise, collectivité (milieu scolaire, hospitalier), restauration rapide, restaurants à thèmes, chaînes hôtelières, petite restauration traditionnelle, brasserie).

Modalités et délais d'accès

Entrée possible tous les 2 mois

Accessibilité aux personnes handicapées
Rencontrez le référent handicap

Formation en alternance

Durée : 6 à 24 mois

Rythme : 1j à l'école / 4j en entreprise

Formation professionnelle continue

Durée : 6 à 24 mois

Rythme : 3j à l'école / 2j en entreprise

Accessible en VAE via un accompagnement individualisé de 20 heures.

Les pré requis

- Apprécier la polyvalence des tâches
- Aimer le travail en équipe
- Avoir le sens de l'accueil et du service
- Adhérer aux contraintes horaires du métier (travail le week-end, en soirée)

Le contenu

- L'environnement économique et professionnel
- L'approvisionnement et le stockage en cuisine
- Hygiène et sécurité
- Technologie cuisine de collectivité
- La laverie (plonge)
- Le self-service
- Pratique professionnelle
- Préparation à l'examen

Un suivi complet et adapté à chacun :

Atelier de remédiation individuelle :
renforcement de vos savoirs et savoir-faire

Bilan en cours de formation :
coaching et analyse de vos résultats

Modalité d'inscription :
Entretien individuel et test de positionnement sur rendez-vous

Les méthodes pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Analyse des pratiques professionnelles
- Apports théoriques (Animation en groupe / Activités de recherche et projets en sous-groupes)

Les modalités d'évaluation et de validation

Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- mises en situation réelle
- tests de contrôle des connaissances (questionnaires)
- examen blanc
- examen : mise en situation professionnelle sur le plateau technique de l'Ecole hôtelière du Lyonnais, entretien technique et entretien final de motivation)

Validation possible par capitalisation des blocs de compétences : **OUI**

Les passerelles

Titulaire d'un TP Agent de restauration, vous pouvez évoluer en vous spécialisant en cuisine (TP Cuisinier) ou en salle (TP serveur en restauration)

Les équivalences

Autres certifications permettant d'accéder au métier Agent de restauration :

- CQP Agent de restauration
- CAP Agent polyvalent de restauration (niveau 3)

Financement

