



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

Formation professionnelle continue

Durée : 4 à 6 mois
Rythme : 3j à l'école / 2j en entreprise
Ouverture de la formation sous condition d'effectifs :
6 inscrits minimum

Certification 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

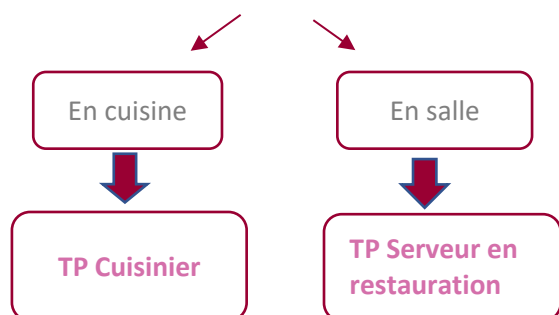
Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- 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 :



Les équivalences

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

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

Financement

Scanner le QR Code pour plus d'informations

