

## Document d'information

### Titre Professionnel

### AGENT.E DE RESTAURATION

### Session 2023/2025

(Programme prévisionnel sous réserve d'agrément par la DREETS PACA)

## Titre de la formation et références

### Titre Professionnel – Agent.e de restauration

**Code(s) RNCP :** RNCP35650

**Niveau :** 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux

**Code NSF :** 334t : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

**Code ROME :** G1603 - Personnel polyvalent en restauration

**Formacode :** - 42729 : Gestion restauration collective  
- 42725 : Restauration rapide  
- 42791 : Néocuisine

**Code Certif Info :** 88687

### Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification :

- ✓ Décret n°2016-954 du 11 juillet 2016 relatif au titre professionnel délivré par le ministre chargé de l'emploi
- ✓ Arrêté du 22 décembre 2015 modifié relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi
- ✓ Arrêté du 21 juillet 2016 portant règlement général des sessions d'examen pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi
- ✓ Arrêté du 21 juillet 2016 relatif aux modalités d'agrément des organismes visés à l'article R. 338-8 du code de l'éducation.

### Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

- ✓ Arrêté du 5 mai 2021 portant prorogation du titre professionnel d'agent(e) de restauration
- ✓ Arrêté du 11 avril 2016 modifiant l'arrêté du 31 juillet 2003 modifié relatif au titre professionnel d'agent(e) de restauration paru au JO du 30 avril 2016.

## Public visé

Cette formation est destinée à toute personne, homme ou femme, qui souhaite se professionnaliser dans le secteur de la restauration en qualité d'agent de restauration. Il est recommandé de maîtriser les savoirs de base, de s'adapter aux horaires atypiques et de pouvoir assurer une station debout prolongée.

La formation est accessible aux personnes en reconversion, aux apprentis, aux salariés ainsi qu'aux demandeurs d'emploi.

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations, contactez notre référent Handicap et consultez la page suivante : <http://www.imsat.co/accessibilite-handicap/>

## Prérequis

Aucun

## Conditions d'accès et délais

- ✓ Recrutement toute l'année
- ✓ Rendre le dossier d'inscription dûment complété.
- ✓ Participer à un entretien de motivation
- ✓ Bénéficier d'une prise en charge de la formation
- ✓ Disposer d'une structure d'alternance

## Equivalences

Aucune

## Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif de développer les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'agent de restauration et de valider le Titre Professionnel agent de restauration délivré par le Ministère du Travail.

### 1/ Compétences attestées à l'issue de la formation :

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent(e) de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires. Il (elle) assemble et accommode diverses gammes de produits. Il (elle) dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent(e) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

#### ***RNCP35650BC01 - Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking***

- ✓ Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- ✓ Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

#### ***RNCP35650BC02 - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)***

- ✓ Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- ✓ Assurer une production culinaire au poste grillade

#### ***RNCP35650BC03 - Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service***

- ✓ Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service.
- ✓ Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
- ✓ Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

#### ***RNCP35650BC04 - Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle***

- ✓ Assurer le nettoyage de la « batterie » de cuisine.
- ✓ Assurer la conduite du lavage en machine de lavage la vaisselle

## 2/ Suites de parcours et les débouchés :

Le titulaire du Titre Professionnel d'Agent de Restauration pourra exercer aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

Ce Titre pourra ensuite être complété par l'(les) unité(s) de spécialisation correspondante(s) au(x) certificat(s) complémentaire(s) de spécialisation (CCS).

Les types d'emplois accessibles avec ce Titre sont les suivants : 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

### Contenus de la formation

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des consignes de santé et de sécurité au travail, des préconisations en matière de responsabilité sociétale en entreprise (RSE) :

#### **Act1 - C1 - Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage**

Contrôler et peser les matières premières destinées à la production, réaliser les premiers traitements des produits alimentaires, assurer le taillage et le tranchage des aliments avec le matériel adéquat (couteaux et matériels électromécaniques), réaliser des cuissons en appliquant les techniques appropriées afin de réaliser des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

#### **Act1 - C2 - Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"**

Assembler et accommoder diverses gammes de produits, confectionner des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" conformément aux fiches techniques, dresser harmonieusement pour valoriser les présentations par l'accord de couleurs et de forme afin de satisfaire les exigences des clients et de l'entreprise."

#### **Act2 - C3 - Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)**

Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) à l'aide du matériel adapté, respecter les process du fabricant et les consignes de l'entreprise afin de préserver au mieux les qualités des préparations culinaires.

#### **Act2 - C4 - Assurer une production culinaire au poste grillade -**

Réaliser les opérations préliminaires des viandes, légumes d'accompagnement et sauces d'assemblage, mettre en place le poste grillade, le matériel de cuisson et les ustensiles nécessaires pour le service, effectuer des cuissons sur le grill et en friteuse lors des mises en place et, en fonction de sa commande, en présence du client, afin de le satisfaire.

#### **Act3 - C5 - Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service –**

A partir des consignes de l'entreprise : Nettoyer le mobilier, les surfaces, le matériel et le sol, assurer l'agencement de la salle à manger et l'approvisionnement des différents présentoirs (couverts, vaisselle, verres, assaisonnements, condiments, boissons, pains, etc.) afin d'accueillir la clientèle dans des locaux propres et fonctionnels.

#### **Act3 - C6 - Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds -**

A partir des consignes de l'entreprise : Approvisionner harmonieusement les différents comptoirs froids et chauds, distribuer les productions culinaires au client du self-service,

débarrasser et ranger les linéaires et les comptoirs de présentation, assurer le nettoyage des postes, afin de satisfaire le client et de mettre en valeur le savoir-faire de l'établissement.

**Act3- C7 - Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type «snacking», et effectuer l'encaissement -**

À partir des consignes de l'entreprise et en fonction du matériel utilisé : Saisir et valider le contenu des plateaux repas et des productions de type "Snacking", procéder à l'encaissement en fonction des différents types de règlement, communiquer afin de finaliser la prestation.

**Act4 - C8 - Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine**

Préparer le poste de travail et les produits d'entretien pour laver la batterie de cuisine, effectuer le lavage de la batterie de cuisine tout au long de la production et du service et la ranger aux endroits appropriés afin de garantir sa propreté.

**Act4 - C9 - Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle**

Préparer le poste de travail, la machine à laver et les différents produits de lavage, réceptionner les plateaux repas, trier la vaisselle sale et alimenter les paniers, surveiller le bon fonctionnement de la machine, contrôler et ranger la vaisselle en sortie de machine, afin de garantir sa propreté et la sécurité alimentaire.

**Compétences transversales**

- ✓ Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients
- ✓ Respecter les règles HACCP
- ✓ Communiquer avec les membres de l'équipe,
  - Se conformer à des consignes de travail, transmises par un hiérarchique ou traduites sur des fiches techniques.
  - Informer et rendre compte de son activité à ses collègues et son hiérarchique.
- ✓ Respecter les règles HACCP
  - Exécuter les consignes du plan de maîtrise sanitaire (P.M.S) afin d'optimiser la sécurité alimentaire des productions culinaires et des prestations de service.

## Suivi et modalités d'évaluation

### 1/ Suivi des stagiaires :

- ✓ Un responsable de formation est désigné pour l'action de formation. Il évalue les acquisitions des stagiaires tout au long de leur formation.
- ✓ Un référent a également la charge du suivi de l'alternance : échanges avec les tuteurs / maitres d'apprentissage, etc.
- ✓ Un bilan individuel a lieu à la fin de chaque étape de formation
- ✓ Un suivi individualisé et une évaluation de la progression et des acquis est réalisé régulièrement et s'appuie sur un livret d'évaluation au travers de mises en situation professionnelles réelles sur plateau technique. De plus, 4 EPCF (évaluations passées en cours de formation) répartie sur la totalité du parcours d'apprentissage.
- ✓ Mesure de l'insertion professionnelle des sortants : nous réalisons le suivi post formation conformément à nos process « démarche qualité ».
- ✓ Mesure par l'OF de la satisfaction des stagiaires. Ces évaluations sont proposées après chaque période de présentiel durant le cursus de formation
- ✓ Une assistante sociale et une psychologue du travail sont mises à disposition des stagiaires tout au long de leur cursus.

### 2/ Modalités de validation :



Le titre professionnel est composé de 4 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées. Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou par suite d'un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans les textes de référence.

Pour chaque CCP, les compétences des candidats sont évaluées par un jury habilité au vu :

1/ d'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;

2/ d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;

3/ des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation ;

## Moyens et méthodes pédagogiques :

### 1/ Equipement et matériel :

- ✓ Salles de formation
- ✓ Tableau, vidéo projecteur et support adapté.
- ✓ Un compte Office 365 par stagiaire et la suite Office associée (un espace dématérialisé TEAMS - application office 365 - dédié à chaque session)
- ✓ Plateforme SC-FORM
- ✓ Centre de ressources
- ✓ Plateau technique et pédagogique adapté

### 2/ Intervenant(s) :

Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.

Formateur référent : Laurent BOUCHERON, titulaire du Titre Professionnel de Formateur Professionnel d'Adultes

### 3/ Méthode pédagogique :

Formation 100% en présentiel, avec un accompagnement personnalisé avant, pendant et après la formation.

Une plateforme TEAMS facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Les formateurs privilégient les méthodes de pédagogie actives, une démarche inductive : Le stagiaire construit ses compétences sur la base de son expérience.

Des situations d'apprentissage rendant compte des réalités du terrain et facilitant l'acquisition des savoir-faire opérationnels et des repères professionnels.

Voici quelques moyens pédagogiques utilisés par l'équipe de formation : Apports notionnels, mise en situation professionnelle, étude de cas, travaux de groupe, analyses de pratique professionnelle, remédiation et perfectionnement.

## Durée de la formation et modalités d'organisation

### 1/ Lieu de la formation : IMSAT

Adresse Physique :  
Campus de la grande Tourrache  
Av. François Arago – ZI Toulon Est  
83130 La Garde

Adresse Postale :  
IMSAT  
BP253  
83078 Toulon Cedex 9

## 2/ Dates et volumes horaires

La formation se déroule sur une durée d'environ 24 mois :

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
<b>Sélections et positionnement</b>	A partir de septembre 2023 puis tout au long de l'année		
<b>Date de début</b>	04/10/2023	09/10/2023	16/10/2023
<b>Date de fin</b>	11/08/2025	18/08/2025	25/08/2025
<b>Volume horaire total</b>	3203 h		
<b>Volume horaire en centre de formation</b>	903 h		
<b>Volume horaire en alternance</b>	2300 h		
<b>Durée hebdomadaire (Moyenne)</b>	35 h		

Modules de formation		Nombre d'heures	
		OF	ENTRE-PRISE
<b>Accompagnement</b>	Intégration	7	575
<b>Evaluations</b>	Positionnement	7	
<b>CCP1</b>	Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage	122	575
	Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"	122	
<b>CCP2</b>	Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	85	575
	Assurer une production culinaire au poste grillade	84	
<b>CCP3</b>	Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service.	62	575
	Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds	60	
	Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement	60	
<b>CCP4</b>	Assurer le nettoyage de la « batterie » de cuisine.	30	575
	Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	30	
<b>TRANSVERSAL</b>	Compétences transversales	101	
	Accompagnement à la certification	140	
<b>EXAMENS FINAUX</b>	Examen CCP1/CCP2/CCP3/CCP4 sur convocation	7	
<b>Total</b>		903	2 300

## 3/ Organisation de la formation :

La formation est organisée en alternance à raison de 13 semaines de formation en centre par an. Le temps d'alternance en entreprise étant plus important pendant les mois de juillet et août.

Horaires types en centre de formation : du lundi au vendredi de 8h30 à 11h et de 12h à 16h30

Planning de la formation intégrale : Sur demande

**4/ Nombre de stagiaires :**

Effectif de 8 à 12 stagiaires par groupe

**5/ Individualisation de la formation :**

A l'issue du recrutement, une information et des séquences individuelles de positionnement permettront de déterminer un parcours individualisé de formation. Ce parcours peut être adapté tout au long de la formation au regard des attentes et des besoins du bénéficiaire.

**Coût de la formation**

**Aucun frais** d'inscription à la formation ni aux tests de sélections.

De nombreux moyens de financement sont possibles et l'IMSAT vous accompagne dans le choix du financement le plus adapté à votre profil.

Pour plus d'information, consulter notre page dédiée <https://www.imsat.co/finance-ta-formation/> ou contactez-nous sur [contact@imsat.fr](mailto:contact@imsat.fr)

Diplôme		TP Agent de restauration
Moyens de financement possibles		Coût pour le stagiaire
Contrat d'apprentissage	OUI	GRATUIT
Contrat de professionnalisation	OUI	GRATUIT
Pôle Emploi	OUI	GRATUIT* <i>*Si prise en charge totale En cas de prise en charge partielle, le reste à charge peut être payé en financement personnel</i>
Région SUD	NON	/
CPF (Compte Personnel de Formation)	OUI	GRATUIT* <i>*Si prise en charge totale En cas de prise en charge partielle, le reste à charge peut être payé en financement personnel ou abondé par Pôle Emploi</i>
Financement personnel	OUI	7224 €* <i>*Tarif maximal modulable selon le volume horaire et l'expérience de chaque candidat.</i>

**Valeur ajoutée et indicateurs de résultat**

L'IMSAT s'inscrit dans une dynamique déontologique de la formation et de l'accompagnement:

- ✓ Une équipe de formateurs professionnels et expérimentés
- ✓ Des infrastructures qualitatives
- ✓ Un réseau partenarial conséquent et pérenne
- ✓ Un suivi et un accompagnement individualisé des stagiaires
- ✓ Une gratuité des frais d'inscription et de sélections

**Les indicateurs de résultat :**

Indicateur	Source et définition de l'indicateur	Pourcentage
<b>Toutes catégories d'actions de formation confondues pour le diplôme concerné</b>		
<b>Taux de satisfaction</b> Session(s) n-1	Issue du questionnaire de fin de formation – % de stagiaires ayant déclaré être « satisfait » ou « très satisfait »	Inconnu à ce jour Pas d'historique
<b>Taux de réussite</b> Session(s) n-1	Nb de diplômés / nb de candidats présentés aux certifications	
<b>Taux d'abandon</b> Session(s) n-1	Nb abandons / nb de stagiaires entrants	
<b>Taux de poursuite d'étude</b> Session(s) n-2	A + 6 mois, nb de stagiaires en poursuite d'étude / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	
<b>Taux d'insertion professionnelle</b> Session(s) n-2	A + 6 mois, nb de stagiaires en emploi / nb de stagiaires qualifiés ayant répondu au questionnaire	
<b>Spécifiquement sur les actions de formation en apprentissage pour le diplôme concerné</b>		
<b>Taux de rupture de contrats d'apprentissage</b> Session(s) n-1	Nb entrants / nb ruptures de contrats d'apprentissage	Inconnu à ce jour Pas d'historique

## Renseignements complémentaires & Contacts

**Vous souhaitez...**

-  ... Participer à l'une de nos **réunions d'information** collectives et **visiter** le site
-  ... être **accompagner** dans la **recherche** de **stage** ou d'**employeur**
-  ... Vous **préparer aux tests** de sélections et à la **formation**
-  ... Recevoir un **dossier d'inscription**
-  ... Nous poser une **question**

Consulter [www.imsat.co](http://www.imsat.co) Ou écrivez-vous sur [contact@imsat.fr](mailto:contact@imsat.fr)

**Personne à contacter :** Cléa D'AMATO  
Mail : [c.damato@upv.org](mailto:c.damato@upv.org)

**Date de mise à jour du présent document d'information : 01/09/2023**