

**Titre Professionnel  
"Agent de Restauration"  
NIVEAU 3  
par bloc de compétences**

**Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences**

Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP)

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

<b>PROGRAMME DES CCP</b>	<b>OBJECTIFS :</b>
<p><b>RNCP35650BC01</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking</li> </ul> <p>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</p>	<p><b>Maitriser</b> les techniques culinaires de la restauration collective.</p> <p><b>Comprendre</b> le fonctionnement d'une brigade ainsi que les différentes parties qui la constituent</p>
<p><b>RNCP35650BC02</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)</li> </ul> <p>Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Assurer une production culinaire au poste grillade.</p>	
<p><b>RNCP35650BC03</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service</li> </ul> <p>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 et des préparations de type snacking et effectuer l'encaissement.</p>	
<p><b>RNCP35650BC04</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle</li> </ul> <p>Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.</p>	
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION</b>	<p style="text-align: center;"><b>PUBLICS :</b></p> <p><b>Tout public</b> désirant se professionnaliser dans la restauration traditionnelle</p> <p style="text-align: center;"><b>PRE-REQUIS :</b></p> <p><b>Niveau de français :</b> savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).</p> <p><b>Valider</b> un projet professionnel dans la restauration collective <b>Expérience en cuisine collective d'1 an</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DURÉE DE LA FORMATION :</b></p> <p><b>120h par bloc de compétences :</b> au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi. <b>21h pour la validation par bloc de compétences</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CONTACTS :</b></p> <p><b>Tel : 01.72.59.89.19</b> <b>Email : <a href="mailto:formation@lesrelaissolidaires.fr">formation@lesrelaissolidaires.fr</a></b> <b>Adresse du siège :</b> 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin</p> <p style="text-align: center;"><b>TARIF :</b></p> <p style="text-align: center;">Demandez un devis à <a href="mailto:formation@lesrelaissolidaires.fr">formation@lesrelaissolidaires.fr</a></p>
<b>LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR :</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Une évaluation finale (QCM)</li> <li>Un bilan de formation</li> <li>Un questionnaire de satisfaction</li> </ul>	

**100% de réussite à l'examen**

**80% de retour à l'emploi**

## Conditions générales de vente

- 1. Commande** : La signature du bon de commande implique que le client a pris connaissance du programme de formation joint et qu'il en accepte le contenu.
- 2. Règlement de la formation** : L'inscription sera définitive à la réception du règlement spécifié dans le bon de commande. En cas de prise en charge par l'OPCO dans le cadre d'une subrogation de paiement, la réception de l'accord de prise en charge servira de confirmation d'inscription. En cas de prise en charge partielle, la part à la charge de l'entreprise ou du candidat pourra servir de confirmation d'inscription et devra nous parvenir avant le début de la formation. En cas de refus de prise en charge de l'OPCO pour quelque motif que ce soit, le coût de la formation effectuée reste à la charge du client / du candidat.
- 3. Modalités de règlement** : Le règlement pourra s'effectuer :
  - Soit par chèque à l'ordre de Relais formation
  - Soit par virement sur le compte ci-dessous :

### BP RIVES DE PARIS

**Titulaire du compte/Account holder****RELAIS FORMATION****61 RUE VICTOR HUGO  
93500 PANTIN**

Ce relevé est destiné à être remis, sur leur demande, à vos créanciers ou débiteurs appelés à faire inscrire des opérations à votre compte (virements, paiements de quittances, etc.).

Son utilisation vous garantit le bon enregistrement des opérations en cause et vous évite ainsi des réclamations pour erreurs ou retards d'imputation.

This statement is intended for your payees and/or payors when setting up Direct debit, Standing orders, Transfers and Payment. Please use this Bank account statement when booking transactions. It will help avoiding execution errors which might result in unnecessary delays.

### Relevé d'identité bancaire / Bank details statement

**IBAN (Intenration Bank Account Number)****FR76 1020 7001 3813 1901 6253 916****BIC (Bank Identification Code)****CCBPFPPMTG**Code Banque  
**10207**Code Guichet  
**00138**N° du compte  
**13190162539**Clé RIB  
**16**Domiciliation/ Paying Bank  
**BPRIVES PANTIN**

- 4. Report d'inscription** : Une inscription peut être reportée sans frais sur une date ultérieure Si le report a lieu au moins 7 jours avant la date de démarrage prévue.

- 5. Annulation d'inscription**: En cas d'annulation par le client/ candidat à moins de 30 jours calendaires du début de la session de formation, il sera redevable de 50 % du montant total de la prestation à titre de dédommagement. Ce montant sera de 100 % en cas d'annulation moins de 10 jours avant ou en cas d'absence.