

**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.

| PROGRAMME DES CCP  | OBJECTIFS   |
|--|---|
| <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<br/> 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)<br/> 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<br/> Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds<br/> 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<br/> Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.</p>   |   |
| MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION   | PUBLICS   |
| <p>Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :</p> <p>a) 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).</p> <p>b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.</p> <p>c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation</p> | <p>Salarié·e·s en insertion des restaurants membres du PTCE Resto Passerelle.</p>   |
| LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR   | PRE-REQUIS  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Obtention du bloc de compétences</li> <li>Un bilan de formation</li> </ul>  | <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</p> <p><b>Expérience en cuisine collective d'1 an</b></p> |
|  | DURÉE DE LA FORMATION   |
|  | <p><b>120h par bloc de compétences</b> : au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi.</p> <p><b>21h pour la validation par bloc de compétences</b></p>   |
|  | CONTACTS  |
|  | <p><b>Tel</b> : 01.72.59.89.19<br/> <b>Email</b> : <a href="mailto:formation@lesrelaissolidaires.fr">formation@lesrelaissolidaires.fr</a><br/> <b>Adresse</b> : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin</p>   |
|  | TARIF   |
|  | <p style="text-align: center;">Demandez un devis à<br/> <a href="mailto:formation@lesrelaissolidaires.fr">formation@lesrelaissolidaires.fr</a></p>  |

Les dates peuvent être reportées dans un délai de 15 jours.

**100% de réussite à l'examen**

**80% de retour à l'emploi\***  
Moyenne des 3 dernières années\*