

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>RNCP35650BC01</p> <ul style="list-style-type: none"> Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking <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>Maitriser les techniques culinaires de la restauration collective. Comprendre le fonctionnement d'une brigade ainsi que les différentes parties qui la constituent</p> <p style="text-align: center;">PUBLICS</p> <p>Salarié·e·s en insertion des restaurants membres du PTCE Resto Passerelle.</p> <p style="text-align: center;">PRE-REQUIS</p> <p>Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis). Valider un projet professionnel dans la restauration collective Expérience en cuisine collective d'1 an</p> <p style="text-align: center;">DURÉE DE LA FORMATION</p> <p>120h par bloc de compétences : au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi. 21h pour la validation par bloc de compétences</p> <p style="text-align: center;">CONTACTS</p> <p>Tel : 01.72.59.89.19 Email : formation@lesrelaissolidaires.fr Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin</p> <p style="text-align: center;">TARIF</p> <p style="text-align: center;">Demandez un devis à formation@lesrelaissolidaires.fr</p>
<p>RNCP35650BC02</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) <p>Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Assurer une production culinaire au poste grillade.</p>	
<p>RNCP35650BC03</p> <ul style="list-style-type: none"> Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service <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>RNCP35650BC04</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle <p>Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.</p>	
MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION	
<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). b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat. c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation</p>	
LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR	
<ul style="list-style-type: none"> Obtention du bloc de compétences Un bilan de formation 	

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*