

Le Métier

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, et les valorisant, des hors d'œuvres, des desserts et des préparations de type « snacking ». Il/elle assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des divers comptoirs et le service des plats chauds. Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (démarche HACCP), il/elle prépare des mets simples chauds ou froids, réalise des cuissons en se conformant aux normes de réalisations (quantité, composition, présentation). L'agent/e de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs chauds ou froids du self-service. Il/elle remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance, effectue des cuissons au grill et à la friteuse. Il/elle procède à l'encaissement, effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle, et le nettoyage des différents postes.

Débouchés et évolution

L'emploi d'agent de restauration s'exerce 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.

La diversité des entreprises de ce secteur offre de nombreuses possibilités d'emploi.

L'agent/e de restauration peut évoluer en se qualifiant vers Cuisinier, ou Serveur en restauration.

Modalités d'admission et financement

Avoir la reconnaissance de la qualité de Travailleur Handicapé et la notification de la décision de la CDAPH (orientation de la Maison Départementale des Personnes Handicapées).

Possible entrée en cours de formation pour des personnes ayant des acquis professionnels ou validé un CCP.

Pour anticiper les adaptations à mettre en œuvre pendant le parcours, contacter le service formation. Une évaluation médicale préalable peut être sollicitée pour étudier la possibilité d'engager ce parcours.

Coût pris en charge par les organismes d'Assurance maladie. Rémunération prise en charge par le Conseil régional via l'ASP, selon la réglementation en vigueur.

Conditions d'exercice

L'agent/e de restauration est confronté/e à des températures basses ou élevées. Il/elle peut être soumis/e à des périodes d'activité élevée, et l'amplitude horaire peut être élevée. Les horaires peuvent être décalés, fractionnés, les week end et jours fériés, en soirée voire de nuit. Il/elle peut occuper successivement plusieurs postes dans une journée, ou être affecté/e aux mêmes tâches. L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues, le port et la manutention de charges. L'agent de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE). Il/elle porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.

Possibilités d'adaptation au poste de travail

Les contraintes sont variables selon les établissements, l'accessibilité des sites et les fonctions exercées. Les aménagements peuvent être négociés en fonction des situations de handicap. Ils peuvent porter, par exemple, sur :

- des outils et matériels techniques adaptés,
- le temps et la période de travail (temps partiel),
- des aménagements techniques : logiciel de synthèse vocale, tablette....

Aptitudes et connaissances requises

- aptitude au travail en équipe et goût des contacts humains, esprit d'initiative, sens des responsabilités
- capacité d'organisation et d'adaptation
- dynamisme
- aptitudes relationnelles, discrétion
- habileté manuelle
- bonne hygiène personnelle

Pas de prérequis en terme de niveau de qualification préalable. La formation s'inscrit dans une logique de reconversion. Des évaluations peuvent être réalisées sur site pour une aide à la décision d'orientation (contacter le service formation).

Parcours de formation

Un module préalable de mise à niveau préparatoire de 3 à 6 mois est conseillé. Ce module permet de remobiliser les capacités d'apprentissage et de prendre confiance en soi, et d'actualiser les connaissances requises : expression orale et écrite, compétences numériques, de confirmer le projet de formation, si besoin par des mises en situation en entreprise.

Programme

Formation organisée en 4 activités pouvant être validées par des Certificats de Compétences Professionnelles (CCP)

Activité 1 : Réaliser 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'œuvres, des desserts et des préparations de type « snacking »

Activité 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) :

- effectuer la remise en température de préparations culinaires préparées à l'avance (PCEA),
- assurer une production culinaire au poste grillade.

Activité 3 : 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.

Activité 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage de la vaisselle :

- assurer le nettoyage de la batterie de cuisine
- assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

- **Durée d'application** 875 h en Centre (25 semaines) et 490 h en entreprise (14 semaines)
- **Durée de la formation** 39 semaines (1365 heures). Une préparatoire spécifique de 2 mois est incluse dans la formation
- **Dates et délais** Consulter le secrétariat admission pour connaître les places disponibles
- **Validation – Certification** Titre professionnel de niveau 3 ou Certificats de Compétences Professionnelles (CCP) délivrés par le Ministère chargé de l'emploi.
- **Effectif** 12 places. Entrée séquencée par effectif de 6.

Vous souhaitez des informations complémentaires sur la formation, contactez :

- le secrétariat de la Réadaptation Professionnelle au 03.21.89.07.25.
- le formateur M Aurélien BECQUART au 03.21.89.07.34

Vous souhaitez avoir une information sur le taux d'insertion suite à la formation, et sur la satisfaction des stagiaires, consultez le site internet du Centre www.groupe-ugecam.fr/centre-la-molliere