

## TP Agent.e de Restauration

### Description

#### Champs de Méta

#### Prerequis :

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

#### Programme De La Formation :

- Préparation des matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- Réalisation de l'assemblage et du dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».
- Remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA). Production culinaire au poste grillade
- Mise en place de la salle à manger du self-service, de la distribution et service aux postes froids et chauds
- Enregistrement du contenu des plateaux et des préparations de type « snacking »
- Réalisation de l'encaissement
- Nettoyage de la batterie de cuisine et conduite du lavage en machine de la vaisselle

200 à 500 heures totales

#### Informations Dates :

- Formation en alternance : Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage
- Période en entreprise
- Formation à temps plein

#### Informations Public :

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers

**Informations**  
**Validation :**

- Attestation de fin de formation
- Titre Professionnel Agent de restauration du Ministère du Travail - niveau 3