

## Agent de Restauration (AR)

### Objectifs

- Préparer et dresser des mets simples froids.
- Réaliser des cuissons simples.
- Assurer la distribution des produits culinaires aux comptoirs du self-service.
- Effectuer la plonge vaisselle et la plonge batterie de cuisine.
- Réaliser le nettoyage des différents locaux.
- Appliquer les règles d'hygiène de sécurité alimentaires du plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Exercer ses activités dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).

### Prérequis

- Savoir lire et écrire le français.
- Maîtrise des 4 opérations mathématiques de base.
- Savoir effectuer des calculs mentaux simples.

### Niveau et validation

- Portfolio d'autoévaluation de compétences.
- Formation certifiante de niveau 3 (titre professionnel homologué).

### Méthodes et outils pédagogiques

- Alternance de travaux théoriques et pratiques, individuels et/ou en groupe.

### Code ROME Associé

- **G1603** Personnel polyvalent en restauration.

### Passerelle

- Sortie emploi ou possibilité de réaliser le niveau 4 dans un établissement extérieur.

### Résultats examen 2022 2023

- Usagers présentés à la certification : **4**    Nombre de titre : **4**    Nombre de CCP : **0**
- Usagers présentés à la certification : **2**    Nombre de titre : **2**    Nombre de CCP : **0**



### 2 Modules :

- **Cuisine :**
  - AT1 : préparer en assemblage des hors-d'œuvres, des desserts et des préparations de type snacking.
  - AT2 : Réaliser des grillages et remettre en température des préparations ordinaires élaborées à l'avance.
  - AT3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service.
  - AT4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine. Réaliser le lavage en machine de la vaisselle.
- **Service Nettoyage :**
  - L'entretien manuel et mécanisé des locaux.
- Enseignements généraux : mathématiques, français.
- Initiation bureautique.
- Techniques de recherche d'emploi et d'insertion.

### Accompagnement pédagogique et médico-psycho-social par une équipe pluridisciplinaire :

Équipe pluridisciplinaire : médecin, infirmier, ergothérapeute, psychologue du travail, psychologue clinicien, référent projet, formateurs, conseiller en économie sociale et familiale, moniteur éducateur, chargé d'accompagnement à l'insertion, secrétaire, intervenants ponctuels et une enseignante de la conduite.

### Intervenants

### Durée

11 mois dont 3 périodes d'applications en entreprise (3x4 semaines).

### Lieu

[Les Etablissements ALPHA](#) – ESRP

Hébergement possible

18 rue du Général De Gaulle 57050 PLAPPEVILLE

### Contacts et renseignements

Secrétariat de formation : [charlene.kurtz@groupe-sos.org](mailto:charlene.kurtz@groupe-sos.org)

☎ 03 87 31 80 83

Chef de service : [marion.causero@groupe-sos.org](mailto:marion.causero@groupe-sos.org)

☎ 06 83 54 15 77



