



RESTAURATION

**Titre Professionnel**

**AGENT DE**

**RESTAURATION**

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

- 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'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».
  - Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
  - Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance.
  - Assurer une production culinaire au poste grillade.
  - Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service, 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.
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

**CONTENU**

- Pratique en cuisine
- Français
- Mathématiques

**MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Présentiel et distanciel
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m<sup>2</sup> composés de deux cuisines pédagogiques et d'un restaurant d'application
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien
- Salles équipées de vidéoprojecteur, salles informatiques

**ENSEIGNANTS**

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Epreuves terminales.  
Possibilités de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé  
Taux de réussite : 100 % en 2020

**ACCESSIBILITÉ**

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :  
l'EFMA est signataire de la Charte H+  
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.  
Réfèrent Handicap à votre disposition :  
Corinne BART au 04 74 43 67 00



**LES +**

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

**PUBLIC**

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

**PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE**

- Avoir 16 ans ou avoir 15 ans en sortie de 3ème. Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
- Réalisation d'un positionnement à l'entrée en formation.

**LIEU**

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

**HORAIRES**

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

**TARIF**

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

**CONDITIONS D'OUVERTURE**

Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture de la section.

**CONTACT**

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleuri  
CS 24013  
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex  
Tél 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site  
**www.efma.fr**  
Sur Facebook et Instagram efma.cmai