

AGENT(E) DE RESTAURATION

Le titre professionnel de : AGENT(E) DE RESTAURATION¹ niveau V (code NSF : 334 t) se compose de quatre activités types, chaque activité type comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un Certificat de Compétences Professionnelles.

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, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent(e) de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents 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 conformément aux principes de la démarche HACCP, il (elle) prépare des mets simples froids et chauds (hors-d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type « snacking ») et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation).

L'agent(e) de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il (elle) remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons au gril et à la friteuse.

Il (elle) enregistre le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking » et procède à l'encaissement. Il (elle) effectue le lavage de la batterie de cuisine et de la vaisselle et le nettoyage des différents postes.

L'agent(e) de restauration travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il (elle) est également en contact direct avec la clientèle lors du service.

Cet emploi 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.

Le niveau sonore de l'environnement de travail peut être élevé. 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 soutenue et de saisonnalité. L'amplitude horaire peut être importante.

La nature, la fréquence et la durée des tâches de l'agent(e) de restauration sont déterminées à l'avance par la hiérarchie et peuvent varier d'un établissement à l'autre. Un(e) agent(e) de restauration peut occuper successivement plusieurs postes dans une même journée ou être affecté(e) aux mêmes tâches.

L'emploi implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés, les week-ends et jours fériés, en soirée et parfois de nuit.

L'agent(e) de restauration respecte les consignes de santé et de sécurité au travail ainsi que les préconisations en matière de responsabilité sociétale en 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.

■ CCP - 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 ».

■ CCP - RÉALISER DES GRILLADES ET REMETTRE EN TEMPÉRATURE DES PRÉPARATIONS CULINAIRES ÉLABORÉES À L'AVANCE (PCEA)

- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Assurer une production culinaire au poste grillade.

■ CCP - 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 et des préparations de type «snacking» et effectuer l'encaissement.

■ CCP - RÉALISER LE NETTOYAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE ET LE LAVAGE EN MACHINE DE LA VAISSELLE

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

Code TP 00208 référence du titre : **AGENT(E) DE RESTAURATION¹**

Information source : référentiel du titre : AR

¹ce titre a été créé par arrêté du 31 juillet 2003 modifié par arrêté du 11/04/2016 (JO modificatif du 30 avril 2016)

Emploi métier de rattachement suivant la nomenclature du ROME : Code G1603 - Personnel polyvalent de restauration

MODALITES D'OBTENTION DU TITRE PROFESSIONNEL²

1 – Pour un candidat issu d'un parcours continu de formation

À l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels sur la base des éléments suivants :

- les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation ;
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi son expérience et les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions ;
- un entretien avec le jury.

2 – Pour un candidat à la VAE

Le candidat constitue un dossier de demande de Validation des Acquis de son Expérience professionnelle justifiant, en tant que salarié ou bénévole, d'une expérience professionnelle de trois ans en rapport avec le titre visé.

Il reçoit, de l'Unité Territoriale de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE), une notification de recevabilité lui permettant de s'inscrire à une session de validation du titre.

Lors de cette session, le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi les compétences acquises ;
- une mise en situation professionnelle ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions ;
- un entretien avec le jury.

Pour ces deux catégories de candidats (§ 1 et 2 ci-dessus), le jury, au vu des éléments spécifiques à chaque parcours, décide ou non de l'attribution du titre. En cas de non obtention du titre, le jury peut attribuer un ou plusieurs certificat(s) de compétences professionnelles (CCP) composant le titre. Le candidat dispose ensuite de cinq ans, à partir de la date d'obtention du premier CCP, pour capitaliser tous les CCP, à condition que le titre soit maintenu par le ministère chargé de l'emploi. Après obtention de tous les CCP constitutifs du titre, le jury peut, s'il le souhaite, convoquer le candidat à un nouvel entretien.

3 – Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation

Le candidat issu d'un parcours composé de différentes périodes de formation peut obtenir le titre par **capitalisation** des Certificats de Compétences Professionnels constitutifs du titre.

Pour l'obtention de chaque CCP, le candidat est évalué par un binôme d'évaluateurs composé d'un professionnel et d'un formateur de la spécialité. L'évaluation est réalisée sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions,
- un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, la pratique professionnelle du candidat valorisant ainsi les compétences acquises.

Après obtention de tous les CCP du titre visé le jury de professionnels conduit un entretien avec le candidat en vue d'attribuer le titre.

MODALITES D'OBTENTION D'UN CERTIFICAT COMPLEMENTAIRE DE SPECIALISATION (CCS)²

Un candidat peut préparer un CCS s'il est déjà titulaire du Titre Professionnel auquel le CCS est associé.

Un CCS peut être préparé à la suite d'un parcours de formation ou par la validation des acquis de l'expérience (VAE). Le candidat est évalué par un jury de professionnels sur la base des éléments suivants :

- une mise en situation professionnelle ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions,
- un entretien.

PARCHEMIN ET LIVRET DE CERTIFICATION

Un **parchemin** est attribué au candidat ayant obtenu le **titre** complet ou le **CCS**.

Un **livret de certification**, qui enregistre les **CCP** progressivement acquis, est destiné au candidat pour l'aider à se repérer dans son parcours.

Ces deux documents sont délivrés par l'Unité Territoriale de la DIRECCTE.

² Le système de certification du ministère chargé de l'emploi est régi par les textes suivants :

- Code de l'éducation notamment les articles L. 335-5, L. 335-6 et R. 335-13 et R. 338-2

- Arrêté du 09 mars 2006 (JO du 08 avril 2006) et Arrêté modificatif du 06 mars 2009 (JO du 14 mars 2009) relatifs aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi

- Arrêté du 08 décembre 2008 (JO du 16 décembre 2008) et Arrêté modificatif du 10 mars 2009 (JO du 19 mars 2009) portant règlement des sessions de validation pour l'obtention du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi