Titre professionnel d'employé polyvalent de restauration

Contexte

La formation TP agent de restauration permet aux agents d'évoluer professionnellement dans les services de restauration collective. Cette formation est :

- Certifiante dans le but de favoriser l'évolution de carrière de l'agent - Niveau 3
- Avec une validation par blocs de compétences qui constituent un ensemble cohérent de compétences au regard des activités professionnelles ;
- Individualisée pour répondre aux besoins des établissements ;
- Impliquant les responsables de services pour adapter la formation aux spécificités des établissements ;
- Avec une pédagogie centrée sur l'agent favorisant le développement de sa motivation ;
- Organisée dans divers lieux de formation au regard de la provenance des agents concernés.

Objectifs

- La formation vise à développer les compétences techniques pour exercer le métier d'agent de restauration dans différents secteurs (le service des repas au sein des EHPAD, la restauration de collectivité, cafétéria, selfs d'entreprise, les cantines scolaires, ...).
- Elle entend également préparer les bénéficiaires aux certifications afin d'obtenir le Titre Professionnel Agent de Restauration

Renseignements complémentaires

Formation diplômante financée sur le FQ&CPF (guichet bleu)

Programme

La formation propose la validation de quatre CCP :

- CCP1 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- CCP 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- CCP 3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- CCP 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

L'ensemble de ces modules (4 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) d'agent/e de restauration

Public

Agent en emploi sur un poste en lien avec la formation dans un établissement de la Fonction Publique Hospitalière.

Exercice

2025

Nature

AFR

Organisé par

GRETA - GIP FCIP

Durée

266 heures