

# TITRE ADR

## Titre professionnel Agent(e) de Restauration

### Le diplôme

Un titre professionnel est une certification professionnelle délivrée par le ministère chargé de l'emploi. Tous les titres professionnels sont enregistrés dans le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

Le titre professionnel atteste que son titulaire maîtrise les compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'activités professionnelles qualifiées. Il permet de favoriser l'évolution professionnelle ou le retour à l'emploi de son titulaire et s'obtient au terme d'un parcours de formation professionnelle ou par le biais de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

### Durée de la formation

La formation dure **12 mois (483 heures)** et donne accès à un **diplôme de niveau 3 / CAP**

### Les débouchés

Le titulaire d'un Titre professionnel ADR peut intégrer un poste d'équipier(ère) polyvalent(e) au sein du restaurant où il/elle a été formé(e).

Il prépare le/la futur(e) diplômé(e) à travailler en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine et à exercer 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.

L'agent(e) de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

### La rémunération de l'apprenti

Elle est calculée en pourcentage du SMIC. Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de la formation :

Année d'exécution	Âge de l'apprenti			
	-18 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1ère année	27%	43%	53%	100%
2ème année	39%	51%	61%	100%
3èmes année	55%	67%	78%	100%

Vérfifié le 01 janvier 2022

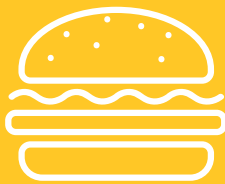
Source : [service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918](http://service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918)

### Conditions d'admission

- ★ J'ai un niveau scolaire 3ème
- ★ Niveau B1 du CECRL en français (Cadre européen commun de référence pour les langues)
- ★ Accessible pour les personnes en situation de handicap
- ★ Formation prise en charge à 100% dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

### Profil du candidat

- ★ Être dynamique, polyvalent, organisé, motivé et positif pour fournir une prestation de qualité.
- ★ Goût pour le travail en équipe.
- ★ Avoir un excellent sens de la relation clients



# TITRE ADR

## Le programme

### 1/ Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, 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'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

### 2/ 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 (PCEA)\*
- Assurer une production culinaire au poste grillade\*



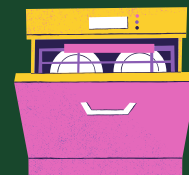
### 3/ Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service



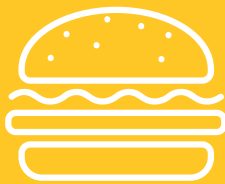
- Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
- Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
- Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

### 4/ 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



(\*) Le module FE 2.0 est inclus au planning de formation, les compétences sont délivrées en restaurant par un formateur du restaurant selon un planning pré-établi.



# TITRE ADR

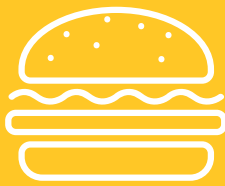
## Les critères d'évaluation des compétences professionnelles

### 1/ Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation
Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les produits alimentaires sont transformés en respectant les techniques culinaires</li><li>• Les quantités demandées sont respectées</li><li>• La cuisson des produits des différentes gammes respecte les techniques demandées</li><li>• L'utilisation des matériels électromécaniques et de la coutellerie est maîtrisée</li><li>• Les matériels électromécaniques et la coutellerie sont utilisés en respectant les consignes de sécurité</li></ul>
Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'assemblage des mets est conforme aux consignes écrites ou orales</li><li>• Les préparations culinaires sont dressées et décorées harmonieusement</li><li>• La quantité de préparations demandée est respectée</li></ul>

### 2/ 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 (PCEA)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les PCEA sont remis et maintenus en température conformément à la réglementation</li><li>• Les consignes de remise et de maintien en température sont respectées</li><li>• Les matériels de remise en température sont utilisés efficacement</li></ul>
Assurer une production culinaire au poste grillade	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les préparations culinaires sont effectuées dans le respect des consignes</li><li>• Les matériels de cuisson sont utilisés efficacement (grill, friteuse, plaque à snacker)</li><li>• La cuisson des grillades, et des garnitures correspond à la commande des clients</li><li>• Les appoints de cuisson sont respectés</li><li>• Les règles de la communication avec le client sont respectées</li></ul>



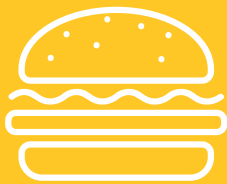
# TITRE ADR

## Les critères d'évaluation des compétences professionnelles

### 3/ Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation
Effectuer la mise en place de la salle	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'entretien de la salle à manger, de ses annexes et du matériel est effectué suivant les consignes du plan de nettoyage</li><li>• Le mobilier et le matériel sont nettoyés avec les produits adéquats</li><li>• Les mises en place de la salle à manger et des présentoirs sont conformes aux consignes données</li></ul>
Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'approvisionnement des linéaires et des comptoirs correspond aux règles de présentations de l'entreprise</li><li>• Le réapprovisionnement est effectué tout au long du service en maintenant un choix représentatif des productions du jour</li><li>• Le contrôle des températures des productions culinaires est effectué au cours du service</li><li>• La gestion des invendus est réalisée conformément à la législation en vigueur et les consignes de l'entreprise</li><li>• Le service est assuré efficacement</li></ul>
Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement	<ul style="list-style-type: none"><li>• La facturation et l'encaissement correspondent à la commande des clients</li><li>• Les procédures de facturation et d'encaissement sont respectées</li><li>• La communication avec le client est professionnelle</li></ul>





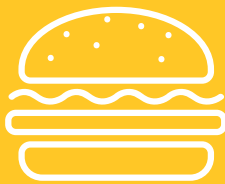
# TITRE ADR

## Les critères d'évaluation des compétences professionnelles

### 4/ Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation
Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine	<ul style="list-style-type: none"><li>• La mise en place des bacs de plonge et des produits de nettoyage est conforme aux consignes</li><li>• La chronologie du nettoyage de la batterie cuisine est respectée</li><li>• Le matériel est propre, le plan de nettoyage est respecté</li><li>• Le rangement du matériel est rationnel et cohérent avec l'organisation de la cuisine</li></ul>
Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	<ul style="list-style-type: none"><li>• La préparation de la machine (mise sous tension, remplissage, contrôle des niveaux produits, vérification des températures et du matériel) est conforme aux consignes</li><li>• Le tri de la vaisselle sale est effectué</li><li>• La répartition de la vaisselle sale dans les paniers permet d'alimenter en continu la machine à laver</li><li>• Le rangement de la vaisselle propre est rationnel et cohérent avec l'organisation de la cuisine</li></ul>





# TITRE ADR

## Les modalités d'examens

Modalités	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	3h00 min	Le candidat réalise une production culinaire imposée sur la base de 12 assiettes de hors-d'oeuvre, 2 grillades avec sauce et garniture d'accompagnement ainsi que 12 portions de desserts à partir de produits d'assemblage. Le jury observe le niveau de maîtrise professionnelle des candidats sur l'occupation d'un poste de travail, la gestuelle, les techniques professionnelles, l'organisation du travail, le respect des consignes et l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires au travail.

### Autres modalités d'évaluation le cas échéant :

Entretien technique	0h30 min	A l'issue de la mise en situation professionnelle, le jury questionne individuellement les candidats. A partir d'une série de questions qu'ils tirent au sort, les candidats répondent à un questionnement sur les compétences identifiées.
Questionnaire professionnel	S/O	S/O
Questionnement à partir de production(s)	S/O	S/O
Entretien final	0h15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel
Durée totale de l'épreuve pour le candidat		3h45 min