

REFERENTIEL D'ÉVALUATION DU TITRE PROFESSIONNEL

Agent(e) de restauration

Niveau 3

Site : <http://travail-emploi.gouv.fr/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	1/32

1. Références de la spécialité

Intitulé du titre professionnel : Agent(e) de restauration

Sigle du titre professionnel : AR

Niveau : 3 (Cadre national des certifications 2019)

Code(s) NSF : 334t - Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Code(s) ROME : G1603

Formacode : 42725, 42791, 42729

Date de l'arrêté : 11/04/2016

Date de parution au JO de l'arrêté : 30/04/2016

Date d'effet de l'arrêté : 08/09/2016

2. Modalités d'évaluation du titre professionnel

(Arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

2.1. Les compétences des candidats par VAE ou issus d'un parcours continu de formation pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- d) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	3/32

2.2. Les compétences des candidats issus d'un parcours d'accès par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) pour l'accès au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du livret de certification au cours d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé. Cet entretien se déroule en fin de session du dernier CCP.

2.3. Les compétences des candidats pour l'accès aux CCP sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

2.4. Les compétences des candidats issus d'un parcours continu de formation ou justifiant d'un an d'expérience dans le métier visé pour l'accès aux certificats complémentaires de spécialisation (CCS) sont évaluées par un jury au vu :

- a) Du titre professionnel obtenu.
- b) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- c) Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- d) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- e) D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice de l'activité du CCS visé.

Chaque modalité d'évaluation, identifiée dans le RE comme partie de la session du titre, du CCP ou du CCS, est décrite dans le dossier technique d'évaluation. Celui-ci précise les modalités et les moyens de mise en œuvre de l'épreuve pour le candidat, le jury, et le centre organisateur.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	4/32

3 Dispositif d'évaluation pour la session du titre professionnel AR

3.1. Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine 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" Assurer une production culinaire au poste grillade	03 h 00 min	Le candidat réalise une production culinaire imposée sur la base de 12 assiettes de hors-d'œuvre, 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	Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	00 h 30 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 questionnaire sur les compétences identifiées.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
Entretien final		00 h 15 min	Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel.
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		03 h 45 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	5/32

Informations complémentaires concernant la mise en situation professionnelle :

Sans objet

Informations complémentaires concernant l'entretien technique :

Le jury utilise des séries de questions jointes à son dossier

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	6/32

3.2. Critères d'évaluation des compétences professionnelles

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
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	<p>Les produits alimentaires sont transformés en respectant les techniques culinaires</p> <p>Les quantités demandées sont respectées</p> <p>La cuisson des produits des différentes gammes respecte les techniques demandées</p> <p>L'utilisation des matériels électromécaniques et de la coutellerie est maîtrisée</p> <p>Les matériels électromécaniques et la coutellerie sont utilisés en respectant les consignes de sécurité</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"	<p>L'assemblage des mets est conforme aux consignes écrites ou orales</p> <p>Les préparations culinaires sont dressées et décorées harmonieusement</p> <p>La quantité de préparations demandée est respectée</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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)	<p>Les PCEA sont remis et maintenus en température conformément à la réglementation</p> <p>Les consignes de remise et de maintien en température sont respectées</p> <p>Les matériels de remise en température sont utilisés efficacement</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assurer une production culinaire au poste grillade	<p>Les préparations culinaires sont effectuées dans le respect des consignes</p> <p>Les matériels de cuisson sont utilisés efficacement (gril, friteuse, plaque à snacker)</p> <p>La cuisson des grillades, et des garnitures correspond à la commande des clients</p> <p>Les appoints de cuisson sont respectés</p> <p>Les règles de la communication avec le client sont respectées</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	7/32

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service					
Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service	L'entretien de la salle à manger, de ses annexes et du matériel est effectué suivant les consignes du plan de nettoyage Le mobilier et le matériel sont nettoyés avec les produits adéquats Les mises en place de la salle à manger et des présentoirs sont conformes aux consignes données	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds	L'approvisionnement des linéaires et des comptoirs correspond aux règles de présentations de l'entreprise Le réapprovisionnement est effectué tout au long du service en maintenant un choix représentatif des productions du jour Le contrôle des températures des productions culinaires est effectué au cours du service La gestion des invendus est réalisée conformément à la législation en vigueur et les consignes de l'entreprise Le service est assuré efficacement	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement	La facturation et l'encaissement correspondent à la commande des clients Les procédures de facturation et d'encaissement sont respectées La communication avec le client est professionnelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle					
Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine	La mise en place des bacs de plonge et des produits de nettoyage est conforme aux consignes La chronologie du nettoyage de la batterie cuisine est respectée Le matériel est propre, le plan de nettoyage est respecté Le rangement du matériel est rationnel et cohérent avec l'organisation de la cuisine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	8/32

Compétences professionnelles	Critères d'évaluation	Mise en situation professionnelle	Autres modalités d'évaluation		
			Entretien technique	Questionnaire professionnel	Questionnement à partir de production(s)
Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	<p>La préparation de la machine (mise sous tension, remplissage, contrôle des niveaux produits, vérification des températures et du matériel) est conforme aux consignes</p> <p>Le tri de la vaisselle sale est effectué</p> <p>La répartition de la vaisselle sale dans les paniers permet d'alimenter en continu la machine à laver</p> <p>Le rangement de la vaisselle propre est rationnel et cohérent avec l'organisation de la cuisine</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obligations réglementaires le cas échéant :					

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	9/32

3.3. Évaluation des compétences transversales

Les compétences transversales sont évaluées au travers des compétences professionnelles.

Compétences transversales	Compétences professionnelles concernées
Travailler en équipe afin d'optimiser les prestations de service et satisfaire les clients	Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle
	Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine
	Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
	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"
	Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
Appliquer les consignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)	Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle
	Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine
	Assurer une production culinaire au poste grillade
	Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
	Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
	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"
	Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

4. Conditions de présence et d'intervention du jury propre au titre AR

4.1. Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 03 h 45 min

4.2. Protocole d'intervention du jury :

Le jury est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

4.3. Conditions particulières de composition du jury :

Le jury est composé de professionnels de la restauration collective ou traditionnelle occupant des fonctions de cuisinier, chef de cuisine ou gérant en restauration collective.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	10/32

5. Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session titre

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	11/32

REFERENTIEL D'ÉVALUATION DES CERTIFICATS DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Agent(e) de restauration

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	13/32

CCP

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

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Réaliser l'assemblage et le dressage 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	02 h 30 min	Le candidat réalise une production culinaire imposée portant sur la réalisation de hors d'œuvre et de desserts individuels 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	Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage	00 h 30 min	Le binôme d'évaluateurs reçoit le candidat pour un entretien technique individuel. Il l'interroge à l'aide de la série de questions mise à sa disposition et vérifie le niveau de maîtrise des compétences en s'appuyant sur leur observation et sur le DP.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	03 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	15/32

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 03 h 00 min

Protocole d'intervention du jury :

Le binôme d'évaluateurs est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Le binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel de la restauration collective ou traditionnelle occupant des fonctions de cuisinier, chef de cuisine ou gérant en restauration collective et d'un formateur du secteur d'activité concerné n'ayant pas accompagné ni formé le candidat.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	16/32

CCP

Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Assurer une production culinaire au poste grillade Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	01 h 30 min	Le candidat réalise une production culinaire de grillades et de friture, ainsi qu'une sauce d'accompagnement (PAI). Il remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en respectant les procédures liées à hygiène et à la sécurité alimentaire. Le jury observe le niveau de maîtrise professionnelle des candidats sur l'occupation d'un poste de travail, 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	Assurer une production culinaire au poste grillade Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)	00 h 30 min	Le binôme d'évaluateurs reçoit le candidat pour un entretien technique individuel. Il l'interroge à l'aide de la série de questions mise à sa disposition et vérifie le niveau de maîtrise des compétences en s'appuyant sur leur observation et sur le DP.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	02 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	17/32

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 00 min

Protocole d'intervention du jury :

Le binôme d'évaluateurs est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Le binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel de la restauration collective ou traditionnelle occupant des fonctions de cuisinier, chef de cuisine ou gérant en restauration collective et d'un formateur du secteur d'activité concerné n'ayant pas accompagné ni formé le candidat.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	18/32

CCP

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	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	02 h 30 min	Le candidat effectue la mise en place d'une salle à manger de self-service. Il réalise l'approvisionnement, le réapprovisionnement et le service aux postes froids et chauds. Le jury observe le niveau de maîtrise professionnelle des candidats sur l'occupation d'un poste de travail, la gestuelle, 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	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	00 h 30 min	Le binôme d'évaluateurs reçoit le candidat pour un entretien technique individuel. Il l'interroge à l'aide de la série de questions mise à sa disposition et vérifie le niveau de maîtrise des compétences en s'appuyant sur leur observation et sur le DP.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet		Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet		Sans objet
	Durée totale de l'épreuve pour le candidat :	03 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	19/32

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 03 h 00 min

Protocole d'intervention du jury :

Le binôme d'évaluateurs est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Le binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel de la restauration collective ou traditionnelle occupant des fonctions de cuisinier, chef de cuisine ou gérant en restauration collective et d'un formateur du secteur d'activité concerné n'ayant pas accompagné ni formé le candidat.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	20/32

CCP

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

Modalités d'évaluation des compétences et organisation de l'épreuve

Modalités	Compétences évaluées	Durée	Détail de l'organisation de l'épreuve
Mise en situation professionnelle	Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	01 h 30 min	Le candidat prépare les postes de travail et effectue le lavage et le rangement de la batterie de cuisine. Il assure la conduite du lavage en machine de la vaisselle. 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	Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle	00 h 30 min	Le binôme d'évaluateurs reçoit le candidat pour un entretien technique individuel. Il l'interroge à l'aide de la série de questions mise à sa disposition et vérifie le niveau de maîtrise des compétences en s'appuyant sur leur observation et sur le DP.
▪ Questionnaire professionnel	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
▪ Questionnement à partir de production(s)	Sans objet	00 h 00 min	Sans objet
Durée totale de l'épreuve pour le candidat :		02 h 00 min	

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	21/32

Conditions de présence et d'intervention du jury propre au CCP Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Durée totale de présence du jury pendant l'épreuve du candidat : 02 h 00 min

Protocole d'intervention du jury :

Le binôme d'évaluateurs est présent en permanence durant la mise en situation professionnelle.

Le responsable de session doit prévoir un temps supplémentaire d'intervention du jury pour la prise de connaissance de l'épreuve et des dossiers candidats ainsi que la prise en compte des temps de correction et de délibération.

Conditions particulières de composition du jury :

Le binôme d'évaluateurs est composé d'un professionnel de la restauration collective ou traditionnelle occupant des fonctions de cuisinier, chef de cuisine ou gérant en restauration collective et d'un formateur du secteur d'activité concerné n'ayant pas accompagné ni formé le candidat.

Conditions de surveillance et de confidentialité au cours de la session CCP

Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	22/32

Annexe 1

Plateau technique d'évaluation

Agent(e) de restauration

Locaux

Modalité d'évaluation	Désignation et description des locaux	Observations
Mise en situation professionnelle	Une cuisine pédagogique ou cuisine de production de self-service équipées de leurs matériels en quantité suffisante pour accueillir 5 candidats simultanément.	Locaux équipés aux normes de sécurité et de prévention. La superficie de la cuisine doit permettre à chaque candidat de travailler aisément.
Entretien technique	Une petite salle ou un grand bureau permettant d'accueillir aisément 3 à 4 personnes.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.
Entretien final	Un local fermé équipé au minimum d'une table et trois chaises.	Ce local doit garantir la qualité et la confidentialité des échanges.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	23/32

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Plan de travail individuel	1	Espace suffisant pour travailler aisément sans risque pour la sécurité des candidats
	2	Bacs gastronomes	1	Sans objet
	2	Balance	1	Peut être utilisée par plusieurs candidats au cours de l'épreuve
Machines	1	Feux vifs	1	Sans objet
	2	Fours (grilles, plaques à pâtisserie)	3	Peuvent être utilisés par plusieurs candidats au cours de l'épreuve
	1	Plaques coup de feu	5	Peut être utilisée par plusieurs candidats au cours de l'épreuve
	1	Batteur/mélangeur et ses accessoires (fouet, palette, crochet)	1	Peut être utilisé par plusieurs candidats au cours de l'épreuve
	1	Friteuse	1	Sans objet
	1	Grillade	1	Sans objet
	1	Robot coupe-légumes	1	Peut être utilisé par plusieurs candidats au cours de l'épreuve
Outils / Outillages	1	Petit outillage habituellement utilisé en cuisine professionnelle : chinois, passoire, louches, pochons, écumeurs, poches à jeter, douilles cannelées, rouleaux à pâtisserie, fouet à blancs, emporte-pièce, gants alimentaires à jeter	1	Sans objet
	1	Calotte	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	24/32

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Cul de poule	1	Sans objet
	1	Malette à couteaux : économe, couteau d'office, éminceur, cannelure, spatule inox, spatule pâtisserie, pinceau, fourchette	1	La malette est apportée par le candidat
	2	Plaques à débarrasser	1	Sans objet
	2	Poêles (sautoir/sauteuse)	1	Sans objet
	2	Russes	1	Sans objet
Équipements	1	Tenue professionnelle : veste et pantalon de cuisine, tablier, toque ou charlotte	1	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Chaussures de sécurité	1	Sans objet
	1	Gants jetables	1	Prévoir une boîte à disposition des candidats
Matières d'œuvre	1	La matière d'oeuvre est décrite dans le dossier technique d'évaluation du titre professionnel	1	Sans objet
Documentations	1	Fiches technique des productions culinaires à réaliser	1	Sans objet
	1	Scénario des productions culinaires à réaliser	1	Sans objet

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	25/32

ANNEXE 2

CORRESPONDANCES DU TP

Le titre professionnel Agent(e) de restauration est composé de certificats de compétences professionnelles (CCP) dont les correspondances sont :

Agent(e) de Restauration Arrêté du 08/06/2011		Agent(e) de restauration Arrêté du 11/04/2016	
CCP	Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre et des desserts	CCP	Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"
CCP	Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A)	CCP	Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
CCP	Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service	CCP	Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
CCP	Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle	CCP	Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	27/32

Annexe 3

Glossaire des modalités d'évaluation du référentiel d'évaluation (RE)

Mise en situation professionnelle

Il s'agit d'une reconstitution qui s'inspire d'une situation professionnelle représentative de l'emploi visé par le titre. Elle s'appuie sur le plateau technique d'évaluation défini dans l'annexe 1 du référentiel d'évaluation.

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Lorsqu'une mise en situation professionnelle est impossible à réaliser, il peut y avoir présentation d'un projet réalisé dans le centre de formation ou en entreprise. Dans cette hypothèse, le candidat prépare ce projet en amont de la session. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant la présentation du projet réalisé en amont de la session » mentionne en quoi consiste ce projet.

Entretien technique

L'entretien technique peut être prévu par le référentiel d'évaluation. Sa durée et son périmètre de compétences sont précisés. Il permet si nécessaire d'analyser la mise en situation professionnelle et/ou d'évaluer une (des) compétence(s) particulière(s).

Questionnaire professionnel

Il s'agit d'un questionnaire écrit passé sous surveillance. Cette modalité est nécessaire pour certains métiers lorsque la mise en situation ne permet pas d'évaluer certaines compétences ou connaissances, telles des normes de sécurité. Les questions peuvent être de type questionnaire à choix multiples (QCM), semi-ouvertes ou ouvertes.

Questionnement à partir de production(s)

Il s'agit d'une réalisation particulière (dossier, objet...) élaborée en amont de la session par le candidat, pour évaluer certaines des compétences non évaluables par la mise en situation professionnelle. Elle donne lieu à des questions spécifiques posées par le jury. Dans ce cas, la rubrique « Informations complémentaires concernant le questionnement à partir de production(s) » mentionne en quoi consiste/nt cette/ces production(s).

Entretien final

Il permet au jury de s'assurer, que le candidat possède :

La compréhension et la vision globale du métier quel qu'en soit le contexte d'exercice ;

La connaissance et l'appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier.

Lors de l'entretien final, le jury dispose de l'ensemble du dossier du candidat, dont son dossier professionnel.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date dernier JO	Date de mise à jour	Page
AR	RE	TP-00208	08	30/04/2016	23/05/2021	29/32

Reproduction interdite

Article L 122-4 du code de la propriété intellectuelle

"Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque."

