Titre professionnel Agent de restauration

Formation accessible En alternance

Métiers et emplois visés :

Agent de restauration, employé de restauration collective, employé de cafétéria, employé polyvalent de restauration, équipier polyvalent de restauration rapide, préparateur-vendeur en point chaud

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Bloc 1 : 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"

Bloc 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

Bloc 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

Bloc 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

Contenu de la formation :

Bloc 1
Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

Bloc 2
Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

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

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

Possibilité Français langues étrangères

Méthodes et outils pédagogiques :

Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

492 heures

Pré-requis :

Avoir validé un projet professionnel dans la branche restauration collective du secteur Hôtellerie.

Modalités d'admission :

Dossier de candidature + entretien

- **Taux de réussite aux examens 2023 : 96 %**
- **Taux de satisfaction 2023 : 95 %**
- **Taux d'insertion professionnel 2023 : 82 %**

Niveau d'entrée :

Obligatoire : information non communiquée

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Validations :

Certification professionnelle

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP35650 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35650/.

Financement :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF transition
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Tarif de référence :

15€/h

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas - Vanessa Berry
Téléphone : 02 79 02 30 00
Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr