

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 :

- Alternance de cours théoriques et de travaux pratiques
- Formation associant des périodes en centre et en entreprise

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Durée indicative en centre de formation :

400 heures

Durée indicative en entreprise :

520 heures

Pré-requis :

- Bénéficier d'un niveau de culture générale suffisant en français pour exercer le métier visé
- Maîtriser les opérations courantes en mathématiques
- Être dans une dynamique de projet professionnel pour le métier visé et la formation (degré de motivation, d'implication et cohérence du projet)

Modalités d'admission :

- Sur dossier
- Sur entretien
- Sur test

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
Plan de développement des compétences
ProA

Tarif de référence :

12 €/heure

Lieu(x) de formation :

HEROUVILLE ST CLAIR

Prochaines dates :

Formation du 17/11/2020 au 30/06/2021

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Cécile DEGRENNE
Téléphone : 02 31 43 67 47
Courriel : greta.hotellerierestaurant@ac-caen.fr

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050
Document non contractuel, peut-être soumis à modification