

Titre professionnel Agent de restauration



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

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 :

- Pédagogie active basée sur l'alternance d'apports théoriques et de mise en application
- Suivi individualisé dans l'acquisition des savoirs et savoir-faire

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

498 heures

GRETA PORTES NORMANDES

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex

N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Durée indicative en entreprise :

210 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)
- Être mobile

Modalités d'admission :

- Sur dossier
- Sur entretien
- Sur test

Niveau d'entrée :

Conseillé : niveau 2 (préqualification)

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 :

Financement sur fonds publics

Tarif de référence :

12 euros/heure

Lieu(x) de formation :

LOUVIERS

Accès Handicapés :

Accessibilité PMR

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Elodie MESNIL

Téléphone : 02 32 40 94 94

Courriel : greta-portes-normandes-louviers-hotellerie-restauration@ac-normandie.fr