

***Titre professionnel agent de restauration (en alternance)
Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation***

LES OBJECTIFS

1. Se former au métier d'agent de restauration
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son Titre professionnel

PUBLIC

Tout public

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

Code RNCP : RNCP35650

Certificateur : Ministère du travail, de la santé et des solidarités

Date de certification : 16/06/2021

PRE-REQUIS

Aucun pré requis.

DELAIS D'ACCES : 48 heures

Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

PARCOURS PASSERELLE :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/280/#ancr6>

LIEU DE FORMATION

FORMATION PLUS MEDITERRANEE

TARIFS

Aucun frais de scolarité

Financé par les OPCO

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions.

DURÉE DE LA FORMATION

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

« En cas d'échec à cet examen lors d'une précédente session, datant de moins d'un an, votre parcours et votre examen final sera adapté sur les blocs de compétences (CCP) manquants »

Programme de la formation :

Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

1- CCP 1 – Préparer en assemblage des hors d'œuvres et des desserts

Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts

2- CCP 2 - Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre entempérature des préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A)

Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

Assurer pendant le service une production culinaire simplifiée au poste grillade, et des sautés minute devant le client

3- CCP 3 - Accueillir les clients, approvisionner 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 (typer) le contenu des plateaux repas commandés et effectuer l'encaissement

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

Effectuer le débarras sage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients

Mise à jour le : 19/03/2024 Par AA

Taux de réussite en 2023 : 100%

Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine

Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • www.formationplus.org

06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 contact@formationplus.org