

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

L'agent/e de restauration effectue, dans des lieux de restauration de catégorie standard, une prestation de service aux différents postes de travail, en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge.

Dans le cadre de son activité il/elle :

- prépare des mets simples froids (hors d'œuvre, salades, desserts) en se conformant à des normes (doses, cuisson)
- utilise des produits de différentes gammes (frais, conserves, surgelés) et des produits alimentaires intermédiaires, et valorise la présentation
- assure la distribution des productions en contact avec la clientèle et encaisse les commandes
- effectue la plonge vaisselle et batterie cuisine
- réalise le nettoyage des locaux et des postes de travail en cuisine et en self-service
- applique la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires
- travaille dans une équipe de cuisine en restauration traditionnelle ou en restauration collective (self-service).

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est préférable de savoir lire, écrire, compter. Des bases en informatique (traitement de texte et tableur) sont également souhaitées.

OBJECTIF

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

PROGRAMME

Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base

Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS), procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service

Module 2. Préparer et dresser des entrées et des desserts

Réaliser la mise en place des entrées et des desserts

Assembler et dresser des entrées et des desserts

Module 3. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking

Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Module 4. Accueillir, conseiller et servir la clientèle

Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration

Accueillir et conseiller la clientèle

Servir la clientèle et encaisser la prestation

Module 5. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle

Réaliser la plonge batterie

Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Modules transverses : Anglais - Bureautique - Techniques de Recherche d'emploi

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de méthodes - Formation basée sur la pratique professionnelle. En centre sur les plateaux techniques équipés en matériels et outils professionnels. En entreprise avec des périodes de stage.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en cours de formation.
- Évaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation).

SANCTION

Titre professionnel Employé (e) polyvalent(e) en restauration de niveau 3 (CAP)
Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules. CCP1 : Préparer et dresser des entres et des desserts* CCP2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking* CCP3: Accueillir, conseiller et servir la clientèle * CCP4: Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

DÉBOUCHÉS

L'agent.e de restauration exerce dans la restauration collective (restaurant d'entreprises, hôpitaux et cliniques, EHPAD, établissements scolaires, cuisine centrale), la restauration rapide (cafétéria, self).

Emplois accessibles

Employé.e de restauration collective • Employé.e de cantine • Commis de self • Employé.e de cafétéria
• Employé.e de snack-bar • Employé.e polyvalent.e de restaurant • Équipier.ère poly- valent.e de restauration rapide • Vendeur.se en point chaud de plats à emporter de sandwiches.

PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France Compétences.

ÉQUIVALENCE

CQP Employé.e polyvalent.e de restauration • CAP Agent.e polyvalent.e de restauration.

SUITES DE PARCOURS

Formations complémentaires : Titre Professionnel de Cuisinier.ère, de Serveur.se.

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours par un référent-handicap. Nous contacter au 0696 03 92 85.

DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 18/11/2024