

Formation en apprentissage d'agent de restauration (titre professionnel niveau 3)

Formation
certifiante

PUBLIC VISE :

Être éligible à une formation en apprentissage.

OBJECTIFS

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- 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

NOMBRE DE

PARTICIPANTS :

Minimum 6 personnes
Maximum 12 personnes

INTER : 7247€

HT/apprenti

Frais pédagogiques financés par l'OPCO sans reste à charge

DUREE :

1 an (400 h)

De décembre à décembre

PREREQUIS :

Le candidat doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout tout en restant disponible pour la clientèle.

PROGRAMME

- Savoir préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking en intégrant dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche HACCP
- Savoir accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service :
 - Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service et des annexes.
 - Réaliser la mise en place de la distribution.
 - Assurer le service aux postes froids et chauds en appliquant les procédures en distribution self-service pour les PCEA en liaison froide et liaison chaude
 - Développer un comportement commercial au contact des clients en restauration
- Savoir réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.
- Savoir réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) en contrôlant la traçabilité et la qualité : cuire des grillades simples et effectuer les cuissons en friture devant le client en distribution self-service. Effectuer ces remises en température et les maintenir à température conformément à la législation
- Savoir réaliser les opérations préliminaires des légumes (déconditionner, éplucher, laver, tailler) et des cuissons simples (à la vapeur, pocher, sauter, griller, frire, au four). Confectionner des beurres composés et sauces de base simples et améliorer les sauces à base de Produits alimentaires Intermédiaires
- Savoir travailler en équipe
- La méthode HACCP et les réglementations environnementales

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

LIEU : Village Vacances
ULVF les Romarins St
Pierre la mer - Fleury (11)

ORGANISMES

OFRAC et Purple Campus



PEDAGOGIE

- Equipes pédagogiques internes et externes, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- Face-à-face pédagogique avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- Salles de cours banalisées, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

EVALUATION

- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle

