



Agent(e) de Restauration Niveau 3

Appellations métier

- Agent(e) de restauration rapide
- Commis(e) de self
- Employé(e) polyvalent(e) de restauration/caféteria/cantine/friterie/snack-bar
- Agent(e)/Assistant(e)/Employé(e)/Chef de réservation/réception en hôtellerie

Pré-requis

- Avoir validé son projet professionnel
- Savoir lire, écrire, compter (Maîtriser les savoirs de base)
- Avoir une aptitude physique compatible avec le travail en restauration

Missions principales

- Aider à la confection des repas
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Assurer la distribution des repas à la rampe ou en salle
- Assurer l'entretien des matériels et des locaux de restauration
- Participer à la gestion des stocks des denrées alimentaires
- Effectuer l'accueil et la gestion de la clientèle

Programme de formation

- CCP1 "Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking" :
 - Effectuer la réception des matières premières, les contrôler et les stocker aux endroits appropriés
 - Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
 - Respecter les consignes de l'entreprise, le plan de maîtrise sanitaire (PMS), les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
 - Assembler et accommoder diverses gammes de produits
 - Confectionner des hors-d'œuvre et des desserts et des préparations de type snacking et les dresser avec goût
- CCP2 "Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)" :
 - Respecter les consignes de l'entreprise et la réglementation à la liaison froide
 - Remettre en température des plats cuisinés à l'avance
- Maîtriser les techniques de base en cuisine et self-service (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité)
- Mettre en place le poste de grillade, cuisson et ustensiles
- Effectuer les cuissons simples sur le grill et friteuse
- CCP3 "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
- CCP4 "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
- Préparation examen au TP
- Examens : ECF + Examen final

Examen

A définir.

Modalités de la formation

Public : Tout public

Code CPF : -

Durée :

- Centre : 560h
- Mise en situation professionnelle: 70h
- Durée totale de la formation: 630h

Nombre de places : 12

Equipe pédagogique :

Equipe pluridisciplinaire issue de l'insertion professionnelle, du médico-social, du handicap, etc.

Coût et financement : -

Forma code :

42757 - Service en salle
42708 - Cuisine collective

Accessibilité :

- Ce parcours de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute autre situation de handicap, contactez-nous

Fiche RNCP : 16581

Code ROME :

- G1603 - Personnel polyvalent en restauration
- G1703 - Réception en hôtellerie

Suivi de la formation:

- Evaluations en cours de formation
- Questionnaire de satisfaction
- Suivi à 3 mois et à 6 mois après la formation



Pour financer votre formation, contactez-nous.

