

AGENT DE RESTAURATION

FORMATION CERTIFIANTE

ROME : G1643



CRP de Clairvivre



Vos interlocuteurs :

Formateur

Jérôme MOURNAT

jerome.mournat@epd-clairvivre.org

Secrétariat : 05 53 62 23 24

Le métier :

L'Agent de Restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires, afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client. Dans le respect des consignes de l'entreprise et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément aux principes de la démarche HACCP, il prépare des mets simples froids et chauds (hors-d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type « snacking ») et réalise des cuissons en se conformant à des normes de réalisation (quantité, composition, présentation). Il enregistre le contenu des plateaux et procède à l'encaissement. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine, de la vaisselle et le nettoyage des différents postes. L'Agent de Restauration travaille en équipe sous la responsabilité d'un chef de production ou d'un chef de cuisine. Il est également en contact direct avec la clientèle lors du service.



Durée :

10 mois (1100 heures).

Stages en entreprise(s) : 9 semaines

Durée indicative et ajustable en fonction des besoins des personnes.



Validation visée :

Titre Professionnel de niveau V (CAP/BEP), délivré par le Ministère chargé de l'Emploi.

Examen devant un jury de professionnels.

Profils accueillis :

Les bénéficiaires d'une décision de reclassement par la CDAPH (Commission Départementale pour l'Autonomie des Personnes Handicapées) ayant un projet de formation professionnelle. Toute personne souhaitant apprendre des gestes professionnels permettant d'accéder à un emploi qualifié dans le secteur de la restauration.

Aptitudes et qualités requises :

- avoir un bon contact clientèle,
- être capable de travailler de façon prolongée en station debout,
- supporter des ambiances bruyantes,
- avoir une hygiène corporelle irréprochable,
- être capable de travailler seul ou en équipe.

Le secteur d'activité :

L'Agent de restauration exerce son activité dans des :

- hôtellerie, restauration commerciale de type cafétérias, brasseries, restauration traditionnelle,
- collectivités de type restaurant d'entreprise, scolaire, restauration hospitalière, cuisine centrale,
- entreprises adaptées,
- ESAT.



AGENT DE RESTAURATION

FORMATION CERTIFIANTE

ROME : G1643



CRP de Clairvivre

Programme :

- Module 1 :** Préparer en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type «snacking»
- Module 2 :** Réaliser des grillades, des sautés minute et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Module 3 :** Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Module 4 :** Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Journée pré-accueil :

Avant d'envisager toute formation, nous vous invitons à venir rencontrer l'équipe d'accompagnement lors d'une journée de préaccueil. Cette visite vous permettra d'obtenir des informations précises sur les exigences, le déroulement et les objectifs de la formation que vous envisagez, ainsi que les conditions de vie au Centre.

Pour participer à cette journée, l'inscription est obligatoire auprès du service administratif.

Les moyens :

Une équipe pédagogique interdisciplinaire :

- accompagnateur référent du projet
- animateur socio-culturel
- chargé de soutien pédagogique et référent numérique
- conseillers en économie sociale et familiale
- coordonnateur insertion
- coordonnateurs des parcours de formation
- coordonnateur du pôle d'action santé social
- éducateur sportif activité physique adaptée
- formateurs
- infirmiers DE
- médecin
- moniteur éducateur
- psychologue clinicien
- psychologue du travail
- secrétaires

se réunit régulièrement afin d'accompagner le stagiaire dans sa globalité et lui permettre de se préparer au mieux pour l'examen et son insertion professionnelle.

Des actions de remobilisation :

- travail avec la personne accueillie sur sa situation sociale, administrative, financière, comportementale, environnementale ainsi que sur sa mobilité professionnelle
- atelier TRE/DRE

Débouchés et évolution professionnelle :

Le premier niveau d'employabilité concerne des emplois qualifiés dans le secteur de la restauration des entreprises du secteur public ou privé, en milieu ordinaire ou protégé. L'évolution vers des emplois de second de cuisine est possible par l'acquisition d'une technicité et d'une autonomie liées à l'expérience et/ou par le biais de la formation professionnelle tout au long de la vie et de la validation des acquis de l'expérience.

Intitulé des postes

- commis de self,
- employé de cafétéria,
- employé de restauration collective.