

AGENT DE RESTAURATION



ROME : G1603

FORMATION CERTIFIANTE



Durée

1100 heures soit 8 mois
dont stages en entreprise(s) : 9 semaines
Une période préparatoire peut précéder l'entrée en formation
Parcours de formation modulable et individualisé.



Certification visée

Titre professionnel de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail

Public accueilli

Les personnes reconnues travailleur handicapé bénéficiant d'une orientation professionnelle émise par la CDAPH (Commission des Droits et de l'Autonomie des Personnes Handicapées).

Aptitudes requises

- intégrité motrice et fonctionnelle presque totale des membres supérieurs
- bonne acuité visuelle avec ou sans correction
- station debout prolongée avec déplacements fréquents
- capacité à monter et à descendre les escaliers
- travail en équipe
- port de charges jusqu'à 5 kg
- tolérance cutanée et respiratoire aux produits professionnels
- bonne audition avec ou sans appareillage
- utilisation de machines dangereuses

Pour des situations occasionnelles de travail ou des emplois spécifiques

- horaires décalés, fractionnés
- travail le week-end et jours fériés

Vos interlocuteurs

Accueil : 05 53 62 23 24

Formateur :

Jérôme MOURNAT
jerome.mournat@clairvivre.fr

Le métier

Afin de contribuer à la qualité du service et à l'accueil du client au sein de l'entreprise, l'agent de restauration effectue la réception des matières premières et réalise les premiers traitements des produits alimentaires.

Il assemble et accommode diverses gammes de produits. Il dresse, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ». L'agent de restauration assure l'agencement de la salle à manger, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.

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).

L'agent de restauration assure la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Il remet en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et effectue des cuissons au gril et à la friteuse.

Il enregistre le contenu des plateaux et procède à l'encaissement. Il effectue le lavage de la batterie de cuisine et 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.

Le secteur d'activité

Cet emploi s'exerce aussi bien en restauration commerciale que sociale : en cafétéria, en restaurant d'entreprise, en collectivité, en restauration rapide, en restaurant à thème, dans des chaînes hôtelières, en petite restauration traditionnelle et en brasserie.

AGENT DE RESTAURATION



ROME : G1603

FORMATION CERTIFIANTE

Le programme

Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

- préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »

Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- assurer une production culinaire au poste grillade

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 et des préparations de type « snacking » et effectuer l'encaissement

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

Évaluation

L'examen du Titre Professionnel se fait sur site par un jury de professionnels.

Des évaluations en cours de formation sont organisées.

Poursuites de formation possibles

Titre Professionnel Cuisinier(ère)

Les emplois visés :

- employé de cafétéria
- employé de restauration rapide

Évolution possible vers des fonctions de second de cuisine

L'accompagnement individualisé

La personne accueillie est considérée dans sa globalité et accompagnée par l'ensemble des membres du personnel selon leur domaine professionnel, en équipe interdisciplinaire.

Pôle Action Santé et Sociale

Un accompagnement médico-psycho-social tout au long du parcours.

Pôle insertion

Un accompagnement vers et dans l'emploi.



La journée de préaccueil :

Avant de débiter une formation, nous invitons les personnes à venir rencontrer l'équipe d'accompagnement lors d'une journée de préaccueil. Cette visite permet d'obtenir des informations précises sur le déroulement, les objectifs et les exigences du parcours envisagé, ainsi que les conditions de vie au centre et les pièces administratives à fournir pour une admission.

Pour participer à cette journée, **l'inscription est obligatoire.**