

Titre Professionnel AGENT DE RESTAURATION

Formation de niveau 3 (Brevet des collèges, CAP, BEP, BPA)

Prérequis :

- Avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité. Ne pas avoir de contre-indication médicale.
- Être en situation de lecteur avec des capacités avérées de compréhension de la langue française.
- Être disponible pour du travail en horaires décalés.

Objectifs de la formation :

- Préparer en assemblage des hors d'oeuvre et des desserts
- Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client et remettre en température des préparations culinaires
- Réaliser le lavage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Contenus de la formation

- Période d'intégration : Accueil et Présentation des objectifs de formation (1 semaine)
- Module 1 : Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Module 2 : Accueil de la clientèle, utilisation d'une caisse enregistreuse (3 semaines)
- Module 3 : Préparer les matières premières et réaliser l'assemblage, le dressage des hors d'oeuvre, des desserts, des préparations de type snacking (3 semaines)
- Période en entreprise (3 semaines)
- Module 4 : Accueillir les clients, distribuer les plats en self service, réaliser le lavage en machine de la vaisselle et mise en place de la salle à manger et des annexes (3 semaines)
- Module 5 : Réaliser des grillades, remettre en température des préparations culinaires et contrôler la traçabilité et la qualité (2 semaines)
- Période en Entreprise (3 semaines)

Durée de la formation :

- En centre : 600
- En entreprise : 140

Modalités d'accès :

- Information collective
- Test de positionnement
- Sur entretien

Retrouvez nos Conditions Générales de Vente à l'adresse suivante :
<https://greta.ins.ac-guyane.fr/Nos-CGV.html>

Financements possibles :

Pôle Emploi

Tarifs :

Nous contacter. *Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements.*

Contacts

Conseiller en Formation Continue
Fouad BOUDELAL
fouad.boudelal@ac-guyane.fr

GRETA GUYANE
0594.22.34.62
greta.guyane@ac-guyane.fr

Mise à jour du document : 01/10/2021

Délais d'accès :

Sous réserve de places vacantes, l'admission en formation est possible jusqu'à 15 jours après le démarrage de la formation après validation du protocole d'entrée (dossier de candidature/entretien/test de positionnement)





Méthodes mobilisées

- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Mise en situation professionnelle en entreprise

Modalités d'évaluation

- Mise en situation professionnelle reconstituée
- Dossier professionnel
- Evaluations passées en cours de formation en centre de formation
- Entretien avec un jury professionnel

Accessibilités aux personnes en situation de handicap

 Handicap moteur :	Non
 Handicap visuel :	Non
 Handicap auditif :	Oui. Un référent handicap qualifié organisera avec vous votre parcours.
 Handicap mental :	Non

Un référent handicap spécialisé peut vous apporter une réponse individualisée. Contactez-le au 0594.22.34.62 ou par mail : greta.guyane@ac-guyane.fr

Taux de satisfaction des bénéficiaires pour cette formation

Taux de satisfaction des bénéficiaires	93%
Taux de réussite à la certification	100%
Taux d'insertion professionnelle	N/A
Taux d'abandon	12%

N/A : données non disponibles à la date d'édition de cette fiche. Vous pouvez contacter le GRETA pour avoir accès aux dernières versions de ces informations