



Agent polyvalent de restauration

Formation n° AFC 2019 lot 72 Hôtellerie Restauration
 Mise à jour le 31 mars 2021



Objectifs de formation

- Acquérir des techniques et connaissances inhérentes à la cuisine et au service en restauration de collectivité, restauration de masse type « self service »
- Acquérir l'autonomie nécessaire à la pratique du métier d'agent polyvalent de restauration.

Objectifs pédagogiques

Manipuler les techniques culinaires de base et appliquer les normes d'hygiène alimentaire réglementaires dans le domaine.

Définir et mettre en œuvre de façon harmonieuse et équilibrée des recettes, des menus, des plats valorisant la présentation aux comptoirs.

Participer à la gestion des stocks, à l'accueil de la clientèle et aux activités annexes de la restauration collective (ménages, entretien des matériels...).



Informations générales

Nouvelle programmation à compter du mois de septembre 2021

Durée : 774 heures dont 140 h en entreprise
 Pré-inscription en ligne sur notre site www.afrat.com N'hésitez pas à nous contacter

Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

- Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi, public visé par le PIC
- Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire et compter.
- Posséder une bonne condition physique.

Les + du groupement

Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé
 Acquisition de l'ensemble des techniques culinaires via des modules thématiques
 Une équipe de formateurs constituée de professionnels en activité pour des mises en pratiques concrètes



Contenu de la formation



Savoir-faire culinaire	<p>Préparer en assemblage des hors d'œuvres, des desserts et des préparations de type snacking.</p> <p>Les techniques de base de la cuisine</p> <p>Technologie professionnelle de cuisine</p> <p>Préparer et cuire des légumes frais, en conserve, sous vide ou surgelés</p> <p>Réaliser des grillades</p> <p>Dresser les entrées</p> <p>Composer des desserts</p> <p>Réaliser la vaisselle et entretenir le matériel</p> <p>Effectuer le ménage dans de bonnes conditions</p> <p>Technologie professionnelle de service en collectivité</p> <p>Accueillir la clientèle en utilisant un langage professionnel</p>
Réglementations	<p>HACCP (Hygiène Alimentaire)</p> <p>GBPH (Guide de bonnes pratiques hygiéniques)</p> <p>PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)</p>
Suivi de projet individualisé	<p>Techniques de recherche d'emploi</p> <p>Accompagnement à l'emploi</p>
Les + de la formation	<p>Accompagnement personnalisé</p> <p>Remise à niveau</p>

Modalités d'évaluation

Validation de modules et évaluations finales (Jury)

Modalités de contact et d'entrée dans la formation

12 places en formation
 Formation prise en charge par Pôle Emploi (AFC 2019, Lot 72 Hôtellerie Restauration)
 Cout pédagogique de la formation: Tarif sur demande, contacter nous.

Modalités d'inscriptions:

Pré-inscription en ligne sur notre site www.afrat.com CV et lettre de motivation suivie participation aux ICOP (réunions d'information collective) et entretien d'entrée en formation.
 La validation de la candidature est liée au nombre de places dans la formation et soumise à vos financements.



*L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité, certifiée par l'AFNOR « NF Service »
 Formation continue hors alternance et H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap*

