



Agent de restauration

Formation certifiante (Titre professionnel RNCP de Niveau 3)

Formation n° AFC 2019 lot 72 Hôtellerie Restauration
 Mise à jour le 15 Février 2022



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

Lieu : ESAT Henri ROBIN – Beaurepaire
 Date : du 31 janvier 2022 au 7 juillet 2022

- 465 heures en centre de formation
- 140 heures en stage en entreprise
- 169 heures mobilisées en fonction des besoins : coaching, soutien, remise à niveau, appui à la recherche d'emploi

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). Validation du titre par un Jury de certification donnant lieu à une validation totale ou partielle selon la validation des blocs de compétences.

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*