



HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

**RNCP : 34095
ROME : G 1602**

DEVENEZ AGENT.E DE RESTAURATION



AVEC LE TITRE PROFESSIONNEL AGENT.E DE RESTAURATION



Le métier, les objectifs de la formation et les compétences visées

La formation se compose de 4 CCP soit 4 modules professionnalisants et qualifiants. Ces modules sont étudiés au sein de la cuisine pédagogique et sont tous illustrés par des périodes de stages pratiques dans les entreprises du domaine.

- Assurer la réception des matières premières et réaliser les premiers traitements des produits alimentaires.
- Dresser, valoriser des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking » et assurer l'agencement de la salle de restaurant, l'approvisionnement des différents comptoirs et le service des plats chauds.
- Respecter des consignes de l'entreprise et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément à la démarche HACCP
- Préparer des mets simples froids et chauds (hors d'œuvre, entrées chaudes, desserts, préparations de type « snacking ») et réaliser des cuissons en se conformant à des normes de réalisations (quantité, composition, présentation).
- Assurer la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service. Enregistrer et encaisser le contenu des plateaux et des préparations de type « snacking ».



Contenus

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking »;
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA);
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service;
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle :



Public concerné

Tout public ayant une expérience professionnelle en restauration



Prérequis

Avoir une bonne motivation
Savoir lire, écrire, s'exprimer en langue française



Modalités d'accès

Test écrit et entretien de motivation



Délai d'accès à la formation

Nous consulter.



Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation en cours de formation en situation pratique ; évaluation en fin de formation avec une mise en situation et un entretien devant un jury.



Personne en situation de handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.



Modalité de formation

Présentiel



Tarif

A partir de 11€ l'heure de formation



Financements

CPF, PDC, Pro A
Plusieurs financements possibles selon la situation



Lieu

Collège Millevoye
38 boulevard VAUBAN
80100 ABBEVILLE



Intervenants

Formateurs experts dans le domaine.



Durée de la formation

De décembre 2021 à mai 2022

Durée en centre : 490h

Durée en entreprise : 210h

Nous consulter pour les modules courts et adaptations



Réunions d'informations collectives

Nous consulter

Pour + d'infos

Retrouvez l'ensemble de nos dates de sessions et de réunions d'information collectives sur :



Contactez-nous

Agence d' Abbeville

@ greta.somme@ac-amiens.fr

 03 22 25 41 01