

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

L'agent/e de restauration effectue, dans des lieux de restauration de catégorie standard, une prestation de service aux différents postes de travail, en cuisine, au self-service, à la caisse et à la plonge.

Dans le cadre de son activité il/elle :

- prépare des mets simples froids (hors d'œuvre, salades, desserts) en se conformant à des normes (doses, cuisson).
- utilise des produits de différentes gammes (frais, conserves, surgelés) et des produits alimentaires intermédiaires, et valorise la présentation.
- assure la distribution des productions en contact avec la clientèle et encaisse les commandes.
- effectue la plonge vaisselle et batterie cuisine.
- réalise le nettoyage des locaux et des postes de travail en cuisine et en self-service.
- applique la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaires.
- travaille dans une équipe de cuisine en restauration traditionnelle ou en restauration collective (self-service).

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter.

OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 1 : Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"
- 2 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- 3 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

PROGRAMME

Module 1. S'initier aux techniques culinaires de base - Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, plan de maîtrise sanitaire (PMS) - procédures HACCP aux différents postes de travail - techniques de base en cuisine et self-service (utilisation des matériels électromécaniques et des matériels fonctionnant au gaz et à l'électricité, opérations préliminaires des légumes et des fruits)

Module 2. Préparer et dresser des entrées et des desserts - Réaliser la mise en place des entrées et des desserts - Assembler et dresser des entrées et des desserts

Module 3. Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking - Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking - Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Module 4. Accueillir, conseiller et servir la clientèle - Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration - Accueillir et conseiller la clientèle - Servir la clientèle et encaisser la prestation

Module 5. Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels - Assurer la conduite du poste laverie vaisselle - Réaliser la plonge batterie - Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

Modules transverses : Anglais* Bureautique* Techniques de recherche d'emploi

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé :

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives, démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

Pratiques professionnelles :

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Mise en situation par une période d'application pratique en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation)

SANCTION

Titre professionnel - RNCP38663-"Employé(e) polyvalent(e) de restauration" de niveau 3 (CAP/BEP)

Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules

CCP 1 : Préparer et dresser des entrées et des desserts

CCP 2 : Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking

CCP 3 : Accueillir, conseiller et servir la clientèle

CCP 4 : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

PASSERELLE

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, nous vous invitons à nous consulter.

ÉQUIVALENCE

CQP Employé(e) polyvalent(e) de restauration, CAP Agent(e) polyvalent(e) de restauration

DÉBOUCHÉS

Formations complémentaires : Titre Professionnel de Commis de cuisine, de Serveur(se)

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.