

## **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 "Employé(e) polyvalent(e) de restauration" de niveau 3

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, consulter le site internet de France Compétences

## 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](http://imfpa.mq) ou contacter le 0596 69 24 24.