



FORMATION :

TP AGENT DE RESTAURATION

Niveau ou équivalence visé :

3 - CAP

Code RNCP :

RNCP 38663

Accessibilité aux personnes en situations de handicap :



MAJ : 15/07/2024



Contacts :

Accueil : 0263 05 63 09

Mail de l'accueil : xenusformation@gmail.com

Responsable pédagogique : responsablepedagogiquexenus@gmail.com

Référent handicap Mme LOVELACE : xenuspsh@gmail.com

Référent mobilité Mr LOVELACE : 0692 05 62 50

Le métier :

L'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté aux clients.

La relation client est au centre de la mission de l'employé polyvalent en restauration, qui, par sa posture et sa connaissance de l'offre alimentaire représente les valeurs de l'établissement et contribue à la fidélisation de la clientèle.

L'employé polyvalent en restauration travaille en équipe et contribue à la propreté de l'établissement de restauration.

Pré-requis :

Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français. Il doit apprécier de travailler en équipe.

Objectifs de la formation

:

A l'issue de cette formation vous serez capable de :

- Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, 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

Contenu de la formation :

AT 1 : Préparer en assemblage des hors-d'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

- CP 1 : Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage

- CP 2 : Réaliser l'assemblage et le dressage des horsd'oeuvre, des desserts et des préparations de type "snacking"

AT 2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- CP 3 : Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)

- CP 4 : Assurer une production culinaire au poste grillade

AT 3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service

- CP 5 : Effectuer la mise en place de la salle à manger du selfservice

- CP 6 : Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds

- CP 7 : Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement

AT 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

- CP 8 : Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine

- CP 9 : Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle

Modalités d'admission :

- Etude du dossier et entretien de motivation
- Inscription tout au long de l'année

Méthodes mobilisées :

- Exposé,démonstration,mise en situation,jeu de rôle
- Plateau technique:mise en situation(pratique),présentiel

Modalités d'évaluation :

- Présentation à l'examen du Titre Professionnel

Epreuves à l'examen :

- Une mise en situation professionnelle(étude d'un dossier remis par le jury)
- Entretien technique
- questionnement par le jury
- Entretien final (Présentation du dossier professionnel)

Le titre professionnel est constitué d'un ou plusieurs de compétences (CCP),il est obtenu soit en validant l'ensemble des 4 CCP lors d'une session titre soit en validant un ou plusieurs blocs de compétences.

Durée de la formation :

400

Heures

EN ALTERNANCE

Tarif de la formation : 7 830,00 €

(TVA non applicable 293B du CGI)

Les possibilités de prise en charge de la formation :

CPF	<input checked="" type="checkbox"/>
OPCO	<input checked="" type="checkbox"/>
FRANCE TRAVAIL	<input checked="" type="checkbox"/>

Poursuite d'étude :

TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE
BAC PROFESSIONNEL CUISINE
BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Insertions professionnelles possibles :

AGENT DE RESTAURATION